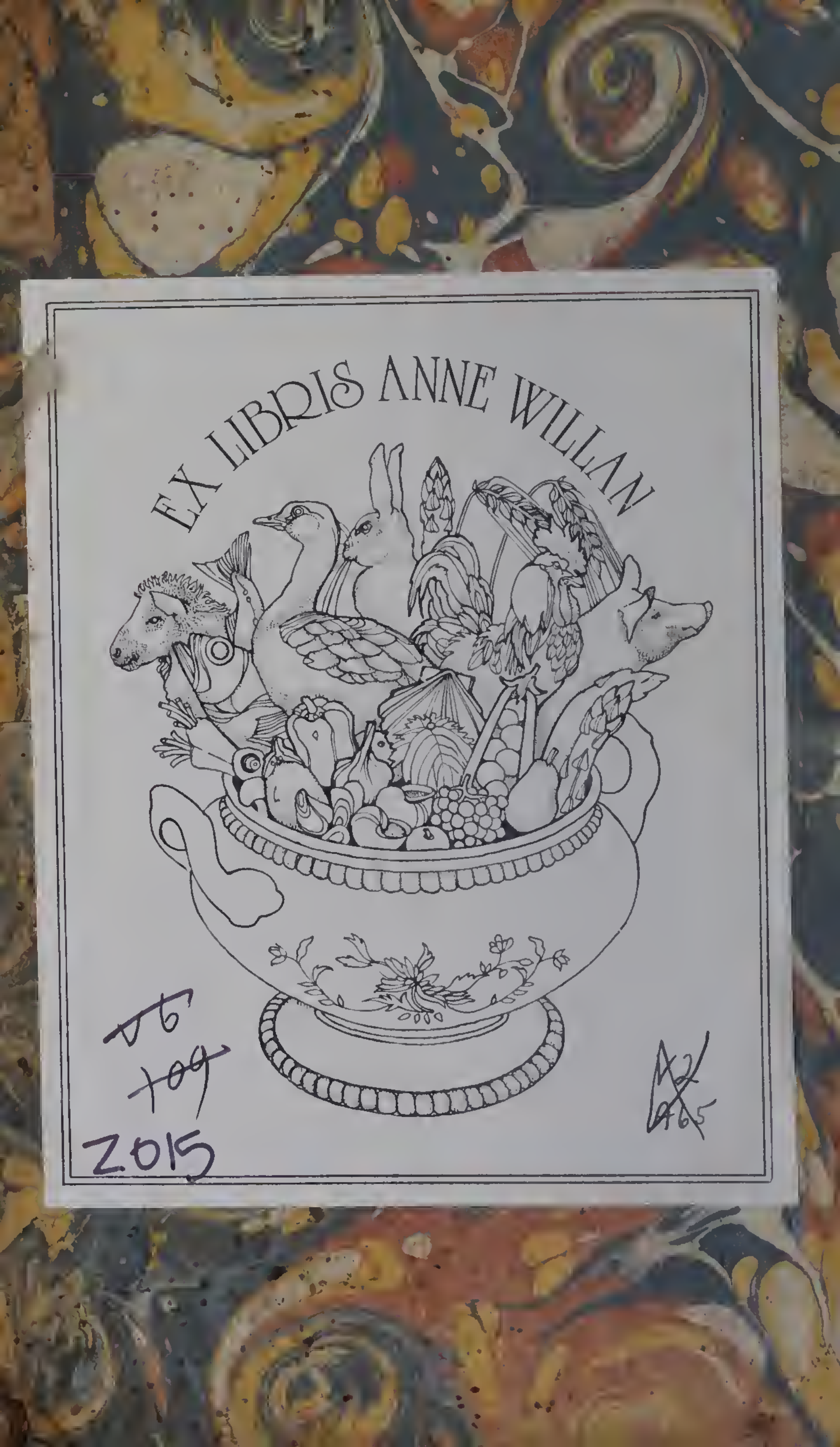



EX LIBRIS ANNE WILLAN
2015



Complet 5 fr

de 2 [illegible]

LA SCIENCE
DU
MAÎTRE D'HÔTEL,
CONFISEUR.

LA SCIENCE
DU
MAÎTRE D'HÔTEL,
CONFISEUR,
A L'USAGE DES OFFICIERS,

AVEC

DES OBSERVATIONS

Sur la connoissance & les proprietés des Fruits. Enrichie de Desseins en Décorations & Parterres pour les Desserts.

Suite du Maître d'Hôtel Cuisinier.



A PARIS, AU PALAIS,

Chez PAULUS-DU-MESNIL, Imprimeur-Libraire, Grand'Salle au Pilier des Consultations, au Lion d'or.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilege du Roi.



PRE'FACE.

LA Science du Maître d'Hôtel comprend une connoiſſance générale de tout ce qui ſe ſert ſur les tables. Ce n'eſt pas aſſez pour lui de connoître la nature & les qualités des mets, ſi l'art de les préparer lui eſt totalement inconnu ; mais comme l'apprêt des alimens fait en partie l'objet de la Cuiſine, & en partie celui de l'Office ; après avoir inſtruit dans le volume précedent le Maître d'Hôtel des connoiſſances qui concernent le premier, il me reſtoit à lui communiquer dans celui-ci les lumieres qui ont rapport au ſecond.

Mais quoique ce travail entrât dans le plan que je m'étois prescrit, j'avoue que je me ferois moins pressé de publier l'Ouvrage présent sur l'Office, si d'un côté, l'accueil favorable que le Public a fait au précedent volume sur la Cuisine, de l'autre, les instances réïterées de plusieurs personnes, ne m'avoient engagé à recueillir toutes mes forces, & à redoubler tous mes soins pour les satisfaire promptement.

Il y a long-tems qu'il n'a paru d'Ouvrage sur l'Office, & depuis l'année 1691, que fut publié pour la premiere fois le dernier Traité sur cette matiere, quels changemens n'a-t-on pas vû ? L'art de l'Office, de même que les autres, s'est perfectionné par les variations comme par autant de dégrés; de maniere que l'Ouvrage publié alors est presque inutile pour l'Office d'aujourd'hui. Sans remonter

même jusqu'à la fin du dernier siécle; depuis vingt ans, quelle nouvelle face l'art de l'Office n'a-t-il pas pris? Et pour ne pas entrer dans le détail de toute la manœuvre d'aujourd'hui, quelle difference de nos desserts à ceux d'autrefois? Que sont devenues ces pyramides érigées avec plus de travail & d'industrie que de goût & d'élegance qu'on voyoit sur nos tables? Qu'est devenu cet amas confus de fruits où il éclatoit plus de profusion que d'intelligence & de délicatesse? En un mot, il y a presque entre l'Office moderne & celui d'autrefois la même difference, qu'entre l'Architecture moderne & l'Architecture gotique. Au lieu de ces especes d'édifices chargés d'ornemens compassés avec une pénible symétrie, une élegante simplicité fait toute la beauté & le principal mérite de nos desserts. Mais quoi-

que plus ſimples, quelle charmante varieté inconnue à nos Peres, n'y remarque-t'on pas? Quel agréable coup d'œil n'offre pas les décorations diverſifiées qu'enfante chaque jour l'imagination féconde de nos Officiers intelligens? Voyez ce Parterre orné de figures en ſucre, de figures de Saxe, décorées de ſable en ſucre de differentes couleurs, d'arbres, de fruits ſecs, de pots à fleurs, de berceaux, de guirlandes, avec des compartimens en chenille de diverſes couleurs. Quelle intelligence! Quel goût! Quelle aimable ſymetrie!

Que ſeroit-ce, ſi pouſſant le parallele plus loin, on vouloit ſe donner la peine de comparer le travail de l'Office moderne avec celui de l'ancien? Il ſuffit de dire que ceux qui en voudront faire l'examen, reconnoîtront ſans peine, que le travail de nos Offi-

ciers, quoique plus ſimple, moins compliqué & moins couteux qu'autrefois, s'eſt étendu bien au-de-là des bornes anciennes. Je me flate que l'Ouvrage que je donne préſentement en ſera une preuve convaincante pour ceux qui daigneront le comparer avec ce qui a paru juſqu'ici ſur cette matiere.

Je ne m'y ſuis point écarté du plan que j'ai ſuivi dans le premier volume. On y trouvera des obſervations ſur la connoiſſance & les qualités des fruits, avec les emplois differens qu'on en peut faire. Pour donner aux Officiers une ébauche des décorations dont ils peuvent diverſifier l'appareil des deſſerts, l'on a fait graver des planches d'un deſſein moderne, qui ſont inſerées dans quelques Chapitres de ce Livre. Il ne faut pas qu'ils s'imaginent que j'ai voulu les aſſujettir au deſſein que je leur

présente, rien ne seroit plus éloigné de mes vûes. Mon but n'a été que de leur donner une idée du service présent & du goût moderne. Je laisse à chacun la liberté de suivre son genie, & de donner à son gré l'essor à son imagination, pour jetter dans ses desseins l'ordre & la varieté qu'il jugera à propos.

Quant à la distribution de cet Ouvrage, celle qui m'a parue la plus naturelle, a été de le diviser en cinq parties. L'emploi des fruits qui paroissent dans les quatre Saisons de l'année, fait l'objet des quatre premieres; & la cinquiéme, est destinée aux Ouvrages qui sont de toutes les Saisons. On trouvera à la suite une addition sur la Distilation que j'ai crû pouvoir être de quelqu'utilité.

Comme le tems de la maturité des fruits varie selon la nature & la position des climats, il y a des

Provinces, où la Saiſon des fruits eſt preſque paſſée, lorſqu'elle ne fait que commencer en d'autres. Je dois donc avertir que dans l'ordre que je ferai des fruits que chaque Saiſon nous fournit, je n'aurai égard qu'à la nature du climat de Paris, où les fruits parviennent à leur maturité bien plus tard que dans les Provinces méridionales de la France. Je n'aſpire même pas ſur cet article à une exactitude parfaite. On ne doit pas s'attendre en ce genre à une régularité qui ſoit toujours la même, & qui ne ſe démente jamais; car outre que les années ne ſe reſſemblent pas toujours, la nature du terroir dans une Province n'eſt pas partout la même. Ajoutez à cela que le travail & l'induſtrie d'un bon Jardinier hâtent ſouvent la maturité des fruits dans un même lieu.

F I N.

TABLE
DES OBSERVATIONS
Par ordre Alphabétique.

Fin de la Table des Obſervations.

CATALOGUE

Des livres imprimés chez PAULUS-DU-MESNIL, *Imprimeur-Libraire, Grand'Salle du Palais, au Pilier des Consultations, au Lion d'or.*

Oeuvres de M. Liger.

LE nouveau Théâtre d'Agriculture & le Ménage des Champs, contenant la maniere de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la Campagne, avec une instruction générale sur les Jardins Fruitiers, Potagers, Botaniques, Jardins d'ornemens, &c. enrichi d'un grand nombre de Figures en Taille douce, *in* 4.

La Culture parfaite des Jardins Fruitiers & Potagers, avec des Dissertations sur de fausses maximes que plusieurs Auteurs ont établies jusques ici sur la taille des Arbres, avec un Traité de Figuiers, enrichie de Figures, *in* 12.

Le Jardinier Fleuriste, ou la Culture universelle des Fleurs, Arbres, Ar-

buſtes, Arbriſſeaux, ſervant à l'embelliſſement des Jardins, avec la maniere de faire toutes ſortes de Compartimens, comme Deſſeins de Parterres, Portiques, Berceaux, Boulingrins, &c, 2 vol. *in* 12 *avec Figures.*

Le Dictionnaire des termes propres à l'Agriculture, avec leurs explications & leurs étymologies; pour ſervir d'inſtruction à ceux qui veulent ſe rendre habiles en cet Art, *in* 12.

Le Ménage des Champs & de la Ville, & le Jardinier François diviſé en deux parties: La premiere, contenant tout ce qu'un parfait Cuiſinier doit ſçavoir pour ſervir toutes ſortes de tables, depuis celles des plus grands Seigneurs, juſqu'à celles des bons Bourgeois, avec une inſtruction nouvelle pour faire toutes ſortes de Pâtiſſeries, de Confitures ſéches & liquides, & toutes les différentes liqueurs qui ſont aujourd'hui en uſage, *in* 12.

La ſeconde, tout ce qu'un bon Jardinier doit mettre en pratique pour cultiver parfaitement les Jardins Fruitiers, Potagers & Fleuriſtes, avec un Traité des Orangers, &c. 2 vol, *in* 12.

Le nouveau Traité de la Cuisine, ou la maniere de traiter, tant en gras qu'en maigre, 3 vol. *in* 12. par le Sr. Menon.

La Science du Maître d'Hôtel Cuisinier, &c. par le même, 1 vol. *in* 12.

La Science du Maître d'Hôtel Confiseur, par le même, 1 vol. *in* 12.

Journal des principales Audiences du Parlement de Paris, 5 volumes *in fol.*

Le sixiéme *sous Presse.*

Journal du Palais, ou Recueil des principales décisions de tous les Parlemens & Cours Souveraines, 2 vol. *in fol.*

Traité des Successions, par le Brun, *in folio.*

— De la Communauté, par le même *in fol.*

Traité de la Subrogation, par de Renusson, *in* 4.

— Du Douaire, par le même, *in* 4.

— Des Propres, par le même, *in* 4.

— De la Communauté, par le même, *in* 4.

Recueil de Jurisprudence Canonique & Béneficiale, sur les Mémoires de feu M. Fuet, par M. Guy du Rousseaud de

la

la Combe, Av. au Parlement, *in fol.*

Recueil de Juriſprudence Civile, par M. de la Combe, *in* 4.

Recueil d'Arrêts du Parlement de Paris, & autres Juriſdictions du Royaume, depuis 1737 juſqu'en 1741, par M. de la Combe, *in* 4.

Traité des Droits Honorifiques, par Maréchal, 2 vol. *in* 12.

Traité des Scellés & Inventaires, *in* 4.

Traité des Inſtitutions & Subſtitutions, par de Lauriere, 2 vol. *in* 12.

Traité des Maréchauſſées de France, *in* 4.

Traité de l'Uſage & Pratique de la Cour de Rome pour l'Expedition des ſignatures des Bénefices, 2 vol. *in* 12.

Traité des Elections, *in* 8.

Conférence des Ordonnances de Louis XIV. par Bornier; nouvelle édition, augmentée des Edits, Déclarations & Ordonnances de Louis XV. 2 vol. *in* 4.

Conference des Eaux & Forêts, 2 vol. *in* 4, *ſous Preſſe.*

Ordonnances ſur les Eaux & Forêts, augmentées des Edits, Arrêts & Déclarations rendus en conſéquence juſqu'à préſent, *in* 24, *ſous Preſſe.*

Ordonnances de Louis XV. *in* 24.
Ordonnances des Aydes & Gabelles, *in* 24.
Abregé alphabetique des Eaux & Forêts, *in* 12.
Stiles Civil & Criminel par M. Gauret, 2 vol. *in* 4.
Les mêmes, 2 vol. *in* 12.
Procès-verbal de l'Ordonnance de 1667 & de celle de 1670, avec des instructions sur la Procédure civile & criminelle, *in* 4.
Coutume de Paris, par M. de Ferriere, 2 vol. *in* 12.
Texte de la Coutume de Paris, par le même, *in* 18.
Coutume de Bourbonnois, *in fol.*
Supplément à la Coutume de Bourbonnois, *in fol.*
Les Loix Civiles dans leur ordre naturel, avec le *Legum Delectus*, par M. Domat, nouvelle édition augmentée, *in fol.*
Histoire de la Jurisprudence Romaine, pour servir d'introduction aux Loix Civiles de Domat. Par M. Terrasson, Avocat au Parlement, *in fol.* *sous Presse.*
Arrêts de Louet, 2 vol. *in fol.*
La Science parfaite des Notaires, ou

moyen de faire un parfait Notaire, par M. de Ferriere ; nouvelle édition, augmentée, 2 vol. *in* 4.

Le Notaire Apostolique, 2 vol. *in* 4.

Le Mémorial alphabetique des Tailles ; nouvelle édition, augmentée, *in* 4.

— Des Gabelles, *in* 8.

On trouve chez PAULUS-DU-MESNIL, *toutes sortes de Livres tant anciens que nouveaux. Il demeure à Paris, ruë de la Vieille Draperie, vis-à-vis Ste. Croix en la Cité.*

APPROBATION.

J'AY lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier un manuscrit qui a pour titre, *la Science du Maître d'Hôtel Confiseur, à l'usage des Officiers, avec des Observations sur la connoissance & les proprietés des Fruits, enrichie d'Estampes en Décorations & Parterres pour les Desserts.* Fait à Paris ce 29 Janvier 1750. JOLLY.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amez & feaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours

de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le Sr. MENON Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un ouvrage qui a pour titre: *La Science du Maître d'Hôtel Cuisinier & Confiseur, &c.* s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce necessaires: A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter partout notre Royaume pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la date desdites Présentes: Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement ou autres, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui; à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & interêts: A la charge que ces Pré-

ſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris dans trois mois de la datte d'icelles; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele ſous le contre-ſcel des Préſentes, que l'impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'expoſer en vente, le manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage ſera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre trèscher & feal Chevalier le ſieur D'AGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notred. trèscher & féal Chevalier le ſieur D'AGUESSEAU, Chancelier de France, le tout à peine de nullité deſd. Préſentes: Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage ſoit tenuë pour duëment ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conſeillers & Secretaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original: Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires,

ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Verſailles le vingt-huitiéme jour du mois de Mars, l'an de grace mil ſept cent quarante-neuf, & de notre Regne le trente-quatriéme. Par le Roi en ſon Conſeil. SAINSON.

Regiſtré ſur le Regiſtre XII. de la Chambre Royale & Syndicale des Imprimeurs & Libraires de Paris, N. 136. fol. 128. conformément au Reglement de 1723, qui fait défenſe, art. 4, à toutes perſonnes, de quelque qualité qu'elles ſoient, autres que les Imprimeurs & Libraires de vendre, debiter & faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leur nom, ſoit qu'ils s'en diſent les Auteurs ou autrement, & à la charge de fournir à la ſuſdite Chambre huit exemplaires preſcrits par l'art. 108 du même Réglement. A Paris le 18 Avril 1749.

G. CAVELIER, Syndic.

J'ai cedé & tranſporté mon droit au preſent Privilege au Sieur Paulus-du-Meſnil, Imprimeur-Libraire, pour en jouir pour toujours, en mon lieu & place, ſuivant l'accord fait entre nous. A Paris ce 13 Février 1750. MENON.

Regiſtré ſur le Regiſtre XII. de la Chambre Royale & Syndicale des Imprimeurs & Libraires de Paris, fol. 267, conformément aux Réglemens, & notamment à l'Arrêt du Conſeil du 10 Juillet 1745. A Paris ce 17 Février 1750.

LE GRAS, Syndic.

PREMIER PLAN.

POUR dreſſer les Parterres, il faut couper des cartons de la figure des deſſeins que vous voulez faire ; garniſſez tous les bords des cartons avec de la chenille qui doit être de la même couleur que le ſable que vous mettez en dedans ; pour appliquer la chenille ſur les cartons, il faut prendre de la cire verte, vous en faites de petites boulettes, groſſes comme la tête de deux épingles, que vous mettez ſur les cartons d'un pouce de diſtance, enſuite vous appliquez les cartons ſur les cryſtaux que vous faites tenir avec de la même cire ; il faut que les contours de toutes les bordures ſoient garnis de chenille, afin de cacher le vuide qu'il y a de la glace à ſon cadre ; à l'égard des compotes & aſſiettes, l'on en met ce que l'on juge à propos.

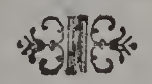


Table de douze à quinze couverts servie à trois plateaux.

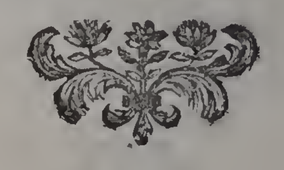
CELUI du milieu représente une balustrade haussée de deux dégrés, dont le milieu est un Parterre, le carré du milieu pour poser une figure, les côtés représentent deux Parterres avec une figure dans le milieu.

N°. 1. Qui est le plateau du milieu formé en dez, est la place où se doit poser la balustrade.

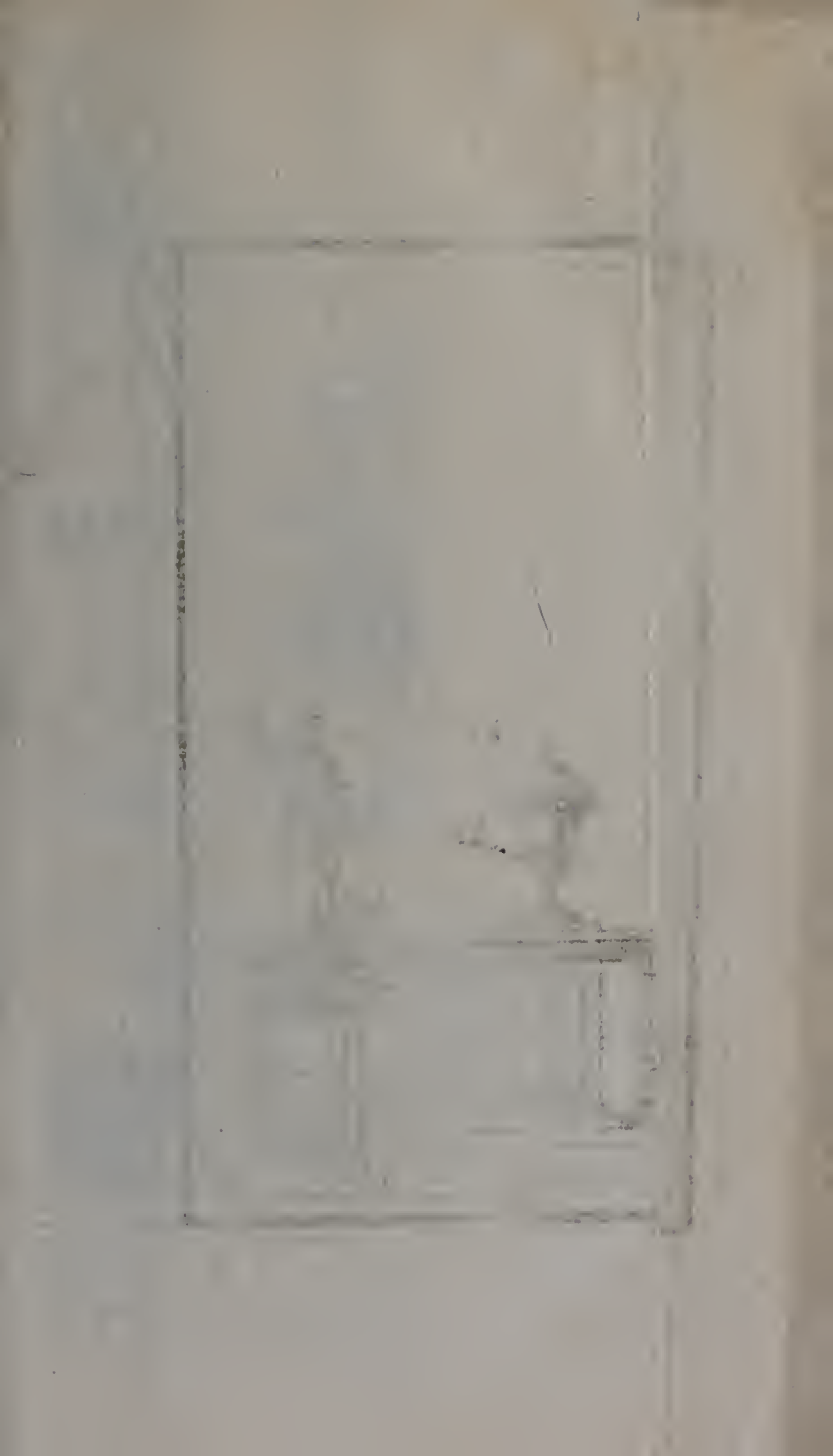
N°. 2. Qui est le milieu du plateau, est pour poser la figure qui représente Anchise, l'on mettra à la place celle que l'on voudra.

N°. 3. Sont les places des Parterres que l'on garnit de sable ou de jais de differentes couleurs.

N°. 4. Sont des places pour mettre à chacune une figure.



LA SCIENCE




Pag. 1.e
2
1
1
1
4
4
L. Le Grand Sc.



LA SCIENCE DU MAÎTRE D'HÔTEL, CONFISEUR, A L'USAGE DES OFFICIERS,

Avec des Observations Sur la connoiſſance & les proprietés des Fruits.

DU PRINTEMS.



E Printems qui comprend les mois de Mars, Avril & Mai, nous fournit pour nouveauté la fleur de violette, les fraiſes, les framboïſes, les amandes vertes, les abricots verds, les groſeilles vertes, les ceriſes précoces.

Comme chaque Saiſon fournit au travail de l'Officier à meſure que les fruits avancent en maturité, je vais expoſer ici en général l'emploi que l'on peut faire des fleurs & des fruits que le Printems nous offre. Par ce moyen on verra d'un coup d'œil, & comme en gros, tout ce qui dans la ſuite ſera traité ſéparement & en détail.

Dans cette Saiſon, l'on fait des pâtes de violette, le ſirop violat, dont le marc après l'avoir mis en marmelade pour le conſerver, ſert à faire des pâtes au ſec dans d'autres Saiſons; la groſeille verte ſe confit au liquide pour être conſervée, on s'en ſert pour faire des compotes, ou des tourtes dans le courant de l'année; les amandes vertes ſont employées pour confire au liquide ou au ſec, pour faire des pâtes, des marmelades & des compotes; les abricots verds ſont employés au même uſage que les amandes; les fraiſes ſe ſervent au naturel, & quelquefois en compotes; on en fait auſſi de l'eau de fraiſes au naturel & de diſtilées; les framboiſes ſe confiſent au liquide & au ſec, on en fait des compotes, des marmelades, des gelées, des pâtes, des conſerves & des eaux; les ceriſes précoces ſe mettent en compote,

en conserve, & glacées de sucre en poudre.

Les fleurs que nous avons au Printems, outre la Violette dont nous avons parlé, & qui en fait l'ornement, sont les Giroflées de toutes especes, la Hyacinte, l'Iris d'Angleterre & d'Alger, les Narcisses, le Muguet, l'Anemone, l'Helebore, les Renoncules, les Tulipes, les Roses de Gueldres, les Pieds d'Alouettes, les Oeillets d'Espagne & la petite feuille de Vigne en salade; des Mâches, de la petite Laitue, des Laitues nouvelles; toutes sortes de fournitures, comme l'Estragon, Corne-de-cerf, Pimprenelle, Cresson alenois, Baûme, Civette. Sur la fin du Printems les Laitues pommées & les Laitues Romaines.

DU SUCRE.

COMME j'ai parlé dans mon précedent volume, page 337, des proprietés du sucre & de sa composition, où l'on peut avoir recours, il ne me reste à parler ici que des differentes cuissons qui sont à l'usage de l'Officier, suivant l'emploi qu'il en veut faire.

Sucre clarifié.

Pour cet effet, vous prenez le blanc d'un œuf que vous mettrez dans deux pintes d'eau; après que vous aurez fait mousser votre eau en la fouettant avec un fouet, mettez-y un pain de sucre de six à sept livres, mettez le sucre sur le feu, & vous observerez quand il montera d'y jetter un peu d'eau; la bonne façon est de le laisser monter trois ou quatre fois jusqu'à ce que l'écume commence à noircir; vous l'ôtez de dessus le feu pour le laisser reposer jusqu'à ce que l'écume se détache d'elle-même; il faut alors le bien écumer, remettez le sucre sur le feu, & continuez de l'écumer en y jettant un peu d'eau à mesure qu'il monte; quand il est bien netoyé & clarifié il ne monte plus, pour lors vous l'ôtez de dessus le feu pour le passer dans une serviette mouillée, ou une étamine; je dis mouillée, parce que cela dégraisse le sucre.

A l'égard des cuissons, la premiere est:

Le petit Lissé.

Après l'avoir clarifié comme ci-dessus, remettez-le sur le feu pour le faire

bouillir, juſqu'à ce qu'en trempant le doigt dedans, que vous appuyez après contre le pouce, il ſe forme un petit filet qui ſe rompt, & forme une goute ſur le doigt.

Le grand Liſſé.

Il ſe connoît de la même façon, à cette difference qu'il a un bouillon de plus, & qu'il s'étend davantage dans les doigts, & ne ſe rompt pas ſi facilement.

Si vous voulez le mettre :

Au petit ou au grand Perlé.

Vous continuez à le faire bouillir, & recommencez le même eſſai avec les doigts ; & s'il file en ouvrant les doigts ſans ſe rompre, c'eſt le *petit perlé ;* & quand vous ouvrez les doigts de toute leur étendue ſans que le filet ſe caſſe, ou qu'il forme un bouillon comme des perles élevées & rondes, c'eſt le *grand perlé.*

Entre le grand perlé & le ſouflé, il y a :

La petite & la grande queue de Cochon.

Que vous connoiſſez en levant l'écumoire, ſi le ſucre retombe en petite bouteille qui forme une eſpece de queuë de

cochon. Enſuite le ſucre vient au ſouflé.

Pour le mettre :

Au ſouflé.

Vous continuez à lui faire prendre quelques bouillons, & connoîtrez qu'il eſt à ſon point en retirant l'écumoire de la poële que vous ſecouez ſur le ſucre, & ſouflez après d'un côté & d'autre au travers des trous, il en doit ſortir des eſpeces de petites bouteilles ou étincelles de ſucre.

Si vous voulez le mettre :

A la petite Plume.

Continuez-lui quelques bouillons, & vous ferez le même eſſai qu'à la cuiſſon précedente, il doit en ſortir de plus groſſes bouteilles ou étincelles.

Si vous lui continuez quelques bouillons, il deviendra :

A la grande Plume.

Ce que vous connoîtrez en ſecouant l'écumoire d'un revers de main, s'il s'éleve en l'air de groſſes boulles & de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble.

Entre la grande plume & le caſſé, vous avez :

Le petit & le gros boulet.

Que vous connoiſſez de l'intervale de l'un à l'autre quand il ſe forme en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, & les mettez dans le ſucre, vous les retirez promptement pour les remettre dans de l'eau fraiche de crainte que le ſucre ne s'attache après les doigts, & ne vous brûle; vous roulez le ſucre entre le doigt & le pouce pour en faire une petite boule, vous voyez quand le ſucre ſe ramaſſe aiſément & ſe roule comme une pâte, il eſt au boulet; la difference du petit au gros boulet, la petite boulette ſe tient molle, & le gros ſe tient ferme quand le ſucre eſt refroidi.

Pour le mettre :

Au caſſé.

Continuez de le faire réduire; vous faites le même eſſai pour le caſſé que pour le boulet, excepté qu'après que vous aurez rafraichi le ſucre, il faut qu'il caſſe entre vos doigts.

L'on ne fait point de difference de la cuiſſon du ſucre au caſſé à celle :

Au caramel.

Cependant ſi vous voulez faire du

caramel, l'on y met un peu de jus de citron pour l'éclaircir. Voilà les principaux dégrés de cuiſſon du ſucre à meſure qu'il continue de bouillir, qui ont chacun leurs uſages differens ſuivant les emplois que l'on en veut faire. Il eſt encore d'autres cuiſſons de ſucre qui n'ont pas beſoin d'être clarifiées, comme il ſera marqué chacun à ſon article.

DU MIEL.

OBSERVATION.

LES Anciens qui ne connoiſſoient point encore l'uſage du ſucre, avoient tant d'eſtime pour le miel, que Pline le nomme un *Nectar divin*, ils l'employoient preſque partout où nous employons à préſent le ſucre. Au rapport de Laërce, le Philoſophe Pithagore ſe contentoit de miel & de pain pour ſa nourriture ordinaire, & a vêcu juſqu'à l'âge de quatre-vingt-dix ans. On lit pluſieurs exemples de perſonnes fortes & robuſtes, qui en ne ſe ſervant preſque d'autres alimens que de miel, ſont parvenus à une grande vieilleſſe; ce qui nous fait connoître l'eſtime que les An-

ciens en faiſoient, & l'avantage qu'ils en retiroient. Il y en a de deux ſortes, l'un jaune, & l'autre blanc qui eſt le plus eſtimé & le plus employé parmi les alimens, principalement celui qui a été fait au Printems, parce que les fleurs tendres & nouvelles que les Abeilles ſucent, fourniſſent un bon ſuc; celui qui eſt fait en Hyver eſt le moins eſtimé, parce qu'il a un goût de cire; le meilleur que nous ayons eſt celui de Narbonne, parce que dans le Languedoc les fleurs de Romarin ſont abondantes, & ont plus de force à cauſe de la chaleur du climat.

Il faut le choiſir nouveau, épais, grenu, clair & tranſparent, d'un goût doux & piquant, d'une odeur douce & un peu aromatique. Ses qualités varient beaucoup ſelon la nature des lieux où il eſt formé, & des fleurs que les Abeilles ſucent pour le travailler. On attribue l'amertume du miel de Sardaigne à l'abſynthe qui y croît en abondance. Les Anciens parlent de differentes ſortes de miel, qui produiſoient de funeſtes effets, dont ils cherchoient la cauſe dans les ſucs des plantes; celui que l'on recueille dans les Pays où l'on reſpire un air pur, & où il croît beaucoup de plantes aromatiques, ne peut avoir que de bonnes qua-

lités, & ne produire que de ſalutaires effets. Il fortifie l'eſtomac en lui communiquant une chaleur moderée ; il lâche le ventre, en amoliſſant & humectant les excremens endurcis dans les inteſtins; il facilite la reſpiration en adouciſſant les âcretés de la poitrine, & diviſant par ſes ſels la pituite il excite la ſalive. Les ſucs aromatiques qu'il tire des plantes le rend propre à reſiſter à la malignité du venin, & lui donne les qualités d'un aliment ſain, lorſqu'il eſt employé avec moderation. On remarque ſeulement que les Bilieux doivent s'en abſtenir, parce qu'il ſe convertit aiſement en bile. On peut faire des Confitures avec le miel, en obſervant la même choſe que pour le ſucre ; mais elles ne ſont point ſi belles & ne ſe conſervent pas ſi long-tems. Avant de s'en ſervir il faut le bien clarifier ; vous le mettez dans une poële ſur un fourneau, faites-le bouillir à petit feu, en le remuant ſouvent au fond avec une eſpatule, parce qu'il eſt ſujet à brûler ; il faut l'écumer juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, vous connoiſſez ſa cuiſſon en mettant deſſus un œuf de poule ; s'il reſte ſans aller au fonds, c'eſt une marque qu'il eſt bon pour être employé.

On fait avec le miel dans les Pays où

il eſt commun une boiſſon que l'on nomme Hydromel vineux. Vous prenez de l'eau, & vous y faites diſſoudre autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puiſſe être ſuſpendu dans la liqueur; mettez-le enſuite bouillir ſur le feu en l'écumant de tems en tems juſqu'à ce que l'œuf ſurnâge ſur la liqueur, vous le verſez enſuite dans un tonneau que vous n'empliſſez qu'aux deux tiers, bouché avec du linge ou du papier; expoſez le tonneau pendant un mois dans une étuve ou au Soleil, la liqueur fermente, & devient vineuſe; après vous le bouchez bien, & le mettez à la cave pour vous en ſervir.

DE LA VIOLETTE.

OBSERVATION.

LE Printems nous offre pour prémice de ſes productions, la fleur de violette, elle doit être cueillie avant le Soleil levé, par un tems ſec, ſi l'on veut qu'elle conſerve ſa vertu & ſa bonne odeur; on prétend que celle de Mars appliquée ſur le front appaiſe la douleur de tête qui provient de la boiſſon, &

excite le ſommeil; que la fleur pilée & miſe en boiſſon, & priſe pendant plusieurs jours, empêche les mauvaiſes ſuites des coups reçus à la tête. L'on fait du ſirop & conſerve de violette qui eſt bonne pour l'inflammation des poulmons, la pleureſie, la toux & fiévre.

Conſerve de Violettes.

Epluchez de la belle violette, il en faut un quarteron pour deux livres de ſucre, vous vous reglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire; mettez-là dans un petit mortier pour la piler très-fin, prenez deux livres de ſucre que vous clarifiez & faites cuire à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 6. Lorſque vous l'aurez ôté du feu, & qu'il ſera à moitié froid; mettez-y la fleur de violette pilée, pour la bien mêler, & prendre garde de la trop blanchir; quand elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans un moule de papier que vous aurez tenu prêt; lorſqu'elle ſera froide vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Candi de Violettes.

Ayez de la belle violette épluchée, faites cuire du ſucre à la plume, verſez-

le dans les moules à candi ; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la violette que vous enfoncez légerement & également avec une fourchette; mettez par-deſſus une grille à candi faite pour le moule, vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres & propre ; mettez-le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez, entretenez l'étuve de feu le plus également qu'il vous ſera poſſible, ce doit être un candi de vingt-quatre heures ; pour connoître ſi votre candi eſt bien, il faut mettre quatre petits bâtons blancs, ſecs, aux quatre coins du moule, que vous enfoncez juſqu'au fond pour eſſai, vous les retirez doucement lorſque vous croyez que le candi eſt fait, vous verrez ſi les bâtons font les diamans deſſus & également, pour lors vous égouterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laiſſez égouter pendant deux heures, enſuite vous renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc, un peu fort, & également.

Paſtilles ou ingrediens de Violettes.

Si vous êtes dans le tems de la violette, vous en prenez un quarteron que vous mettez infuſer dans un peu d'eau

bouillante que vous mettrez à l'étuve pour en exprimer tout le fruit, vous vous ſervirez de cette décoction pour faire tremper une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez au travers d'une ſerviette que vous preſſerez fort pour qu'il ne reſte rien; mettez cette eau dans un mortier avec du ſucre fin, que vous pilez enſemble, en y mettant peu à peu une livre de ſucre, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; vous formerez avec cette pâte des paſtilles de tel deſſein que vous voudrez, ou des ingrediens, comme des grains de bled, des cloux de gerofles, des grains de caffé &c. & ſi vous n'êtes pas dans le tems des violettes, vous prenez de la violette ſéchée & pulveriſée que vous mettez dans le ſucre en le pilant avec la gomme que vous aurez fait fondre dans un peu d'eau. Pour avoir de cette violette toute l'année, vous prenez de la violette dans la Saiſon, que vous épluchez, & la mettez ſécher à l'étuve d'une chaleur douce; lorſqu'elle eſt ſéchée, vous la pilez & pulveriſez, & la mettez dans une boëte garnie de papier blanc, bien bouchée, que vous conſervez dans un endroit ſec.

Sirop Violat.

Prenez une demie livre de belle violette épluchée, celle de bois eſt la meilleure ; mettez-la dans une terrine, faites bouillir une chopine d'eau, que vous jettez ſur la violette, mettez une aſſiette deſſus pour l'enfoncer, afin qu'elle puiſſe rendre ſon parfum, vous la mettrez à l'étuve du ſoir au matin ; ſi vous en avez une demie livre épluchée, elle doit fournir deux bouteilles de pinte ; faites clarifier cinq livres de ſucre, que vous ferez cuire au caſſé. Voyez *Sucre au caſſé*, page 7. Vous paſſerez la violette au travers d'une ſerviette pour en exprimer toute l'eau, vous la jettez dans le ſucre, vous obſerverez que le ſucre ne bouille pas, mais ſeulement que l'eau puiſſe prendre corps avec le ſucre ſans le remuer ; vous jettez le ſucre dans une terrine, & vous le mettrez à l'étuve, où vous le laiſſerez pendant trois ou quatre jours, vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour faire du candi, vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere, quand il ſera à perlé il ſera fait. Il n'eſt point ſujet à pouſſer ni à candir, fait de cette façon.

Glace de Violettes.

Epluchez une bonne poignée de Violettes, que vous mettrez dans un mortier pour la piler très-fin, retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude, mettez-y fondre une demie livre de sucre, laissez infuser une demie heure, ensuite vous passez cette eau au travers d'une serviette, & la ferez prendre à la glace comme il sera parlé à l'article des Glaces.

Essence d'huile de Violettes.

Prenez des Amandes douces la quantité que vous jugerez à propos; pour une livre, une demie livre de fleurs de Violettes bien épluchées sans être lavées; échaudez les Amandes pour en ôter la peau, mettez-les dans un mortier avec la Violette pour les piler ensemble; le tout étant réduit en pâte très-fine, mettez cette pâte dans une étamine pour la mettre ensuite dessous une presse pour en tirer l'huile, mettez cette huile dans une bouteille bien bouchée, pour la conserver.

Fleurs de Violettes confites.

Il ne faut ôter que les trois quarts des

des queues des Violettes, & laiſſer la fleur entiére, vous les mettrez enſuite ſans les laver dans un ſucre clarifié & cuit au grand liſſé. Voyez *Sucre au grand liſſé*, page 5. Laiſſez-les refroidir dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnez une douzaine de bouillons juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume; laiſſez refroidir votre confiture pour la dreſſer dans les pots. Si vous voulez confire de la Violette ſans être par bouquets, épluchez-en les feuilles, que vous laiſſez entieres, & obſerverez la même façon qu'à la précédente.

Marmelade de Violettes.

Pilez très-fin une demie livre de belle Violette épluchée, paſſez-la enſuite dans une étamine, en la bourrant à force de bras avec une cuilliere de bois, juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé; vous avez une livre & demie de ſucre, que vous clarifiez, & faites cuire à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 6. Délayez petit à petit la Violette avec le ſucre à moitié chaud, vous la mettrez enſuite dans les pots.

Gâteau de Violettes.

Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau; épluchez de la Violette, pesez-en une demie livre, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 6. Travaillez-la promptement sur le feu avec une espatule; quand le tout commence à monter, & que vous êtes prêt à le verser dans le moule, ajoûtez-y ce que vous aurez tout prêt, un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre en poudre, qui ne soit pas trop liquide, ce qui fera monter le Gâteau; versez-le promptement dans le moule; & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fera encore monter le Gâteau.

Gâteau grillé de Violettes.

Faites griller un quarteron de sucre en poudre dans une poële, mettez-y la même quantité de Violette que dans le Gâteau précédent; quand elle aura pris une couleur de grillé en la remuant également, vous la mettrez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, & le finirez de la même façon.

Sable de Violettes.

Pilez très-fin un quarteron de Violette ſans la laver, mettez-la dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume. Il faut la bien travailler avec une eſpatule, comme ſi vous vouliez faire un tirage. On appelle un tirage, c'eſt lorſque le ſucre eſt à la grande plume, on le laiſſe refroidir aux trois quarts, & vous le remuez avec une eſpatule juſqu'à ce qu'il revienne en ſucre. Quand la Violette eſt bien incorporée avec le ſucre, qu'il eſt pris & refroidi, vous le paſſez au travers d'un tamis pour en former du ſable ; ce ſable ainſi que les autres, ſervent à former des deſſeins de parterres ſur des cryſtaux. Si vous voulez faire du ſable de Violette à moins de frais, vous prendrez une pierre d'indigo que vous frotterez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude, juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner la couleur au ſucre, & mettrez cette couleur bleuë à la place de Violette, & finirez le ſable de la même façon.

Dragées de Violettes.

Pour faire les Dragées de toutes eſ-

peces, il faut avoir une baſſine de cuivre rouge avec deux anſes ſur les côtés & une dans le milieu, pour avoir la facilité de la manier, que cette baſſine ſoit ſoûtenue en l'air par deux cordes de hauteur de la moitié du corps, vous mettrez en-deſſous du feu dans une poële que vous placerez à trois pouces du fonds de la baſſine; il faut avoir deux cuiſſons de ſucre, dont la premiere eſt au liſſé, & la ſeconde au perlé: ce ſont ces deux cuiſſons de ſucre qui donnent le nom aux Dragées que nous appellons, Dragées liſſées & Dragées perlées. La petite Dragée liſſée ſe fait en mettant un feu moderé dans un réchaud, vous mettrez ce réchaud dans un tonneau défoncé d'un côté & la baſſine deſſus, pour que la chaleur du feu ne s'évapore pas. Lorſque l'on n'en veut faire qu'une livre, & que l'on n'a point de baſſine, il faut prendre une grande poële à proviſion, y mettre les Dragées avec le ſucre, que vous remuez continuellement ſur un moyen feu juſqu'à ce que votre Dragée ſoit finie. Pour faire les Dragées de Violette, vous faites fondre un peu de gomme adragante avec un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue & bien gluante, vous la paſſez

dans un linge fin, & la preſſez pour qu'elle paſſe toute; mettez-la dans un mortier avec de la marmelade de Violette, & un peu d'eau de pierre d'indigo, ajoûtez-y du ſucre ce qu'il en faut, en pilant le tout enſemble juſqu'à ce que vous en ayez une pâte maniable; vous la mettez enſuite ſur une table avec du ſucre fin, vous en prenez des petits morceaux pour en former comme des eſpeces de petits grains de caffé; lorſque vous les avez tous finis, vous les mettez ſécher à l'étuve; vous les mettez après dans la baſſine ou la poële à proviſion avec du ſucre au liſſé, roulez-les ſur un moyen feu juſqu'à ce que le ſucre commence à ſe ſécher autour des Dragées, que vous remettez encore du ſucre au liſſé, & continuez de la même façon juſqu'à ce que vous trouviez vos Dragées aſſez groſſes.

Pâte de Violettes.

Epluchez un quarteron de Violette, que vous pilerez très-fin dans un petit mortier, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume; lorſqu'il eſt deſcendu du feu mettez-y la Violette que vous délayez petit à petit avec le ſucre pour les bien incorporer enſemble; dreſſez

dans les moules à pâte, & les mettez ſécher à l'étuve.

Bouquets de Violettes.

Prenez de la belle Violette avec leurs queues, mettez-en quatre ou cinq enſemble, que vous attacherez avec un peu de fil, trempez-les partout dans un ſucre cuit au petit liſſé & à demi froid, vous les mettrez à meſure égouter ſur un tamis, enſuite vous les poudrerez partout avec du ſucre très-fin, ſoufflez deſſus pour qu'il ne reſte pas trop de ſucre, mettez-les ſur un autre tamis, que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies; mettez-les ſécher à l'étuve, pour les ſerrer enſuite dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Clarequets de Violettes.

Prenez une douzaine de pommes de Reinette des plus belles que vous pourrez trouver, coupez-les pour en tirer la décoction, l'on en fait une gelée comme celle de pommes; vous prendrez de la Violette bien épluchée, que vous mettrez dans une terrine; faites bouillir un demi-ſeptier d'eau, que vous jetterez ſur la Violette, couvrez avec une

aſſiette pour la faire enfoncer, & la mettrez à l'étuve du ſoir au lendemain, que vous la paſſerez dans une ſerviette pour en exprimer toute l'eau; vous aurez ſoin de bien ſerrer la gelée de pommes dans ſa cuiſſon, & y mettrez votre décoction de Violette, comme ſi vous y mettiez de la cochenille, en la tenant ſur un feu bien doux, qu'elle ne faſſe que frémir, & vous remuerez bien légérement avec une cuilliere, afin de la bien mêler, & ne la point engraiſſer; vous ferez cuire au caſſé autant de ſucre que vous avez de décoction, mettez-y votre décoction de Violette en la verſant doucement afin de décuire le ſucre; remettez ſur le feu, au premier bouillon vous écumerez votre gelée, & la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts, vous tremperez une cuilliere d'argent dedans, ſi votre gelée tombe en nape & qu'elle quitte net, votre gelée ſera faite; vous la mettrez dans les moules à Clarequets & prendre à l'étuve.

DES GROSEILLES VERTES.

OBSERVATION.

LEs Groſeilles vertes naiſſent en bayes ou grains ſéparés, & non en grapes, ſur des Groſeillers épineux; nous en avons de deux ſortes, de cultivées & de ſauvages, celle qui eſt cultivée eſt la meilleure & la plus groſſe: quand les Groſeilles ſont vertes, elles ſont d'une ſaveur acide; cependant plus propres à être employées avec le ſucre que celles qui ſont mûres. Celles que l'on veut manger dans leur naturel, doivent être choiſies très-mûres, d'une ſaveur douce & exemptes d'âpreté. Elles ſont rafraichiſſantes, arrêtent le crachement de ſang & le cours de ventre, appaiſent la ſoif & ſont propres aux fébricitans, en les mêlant dans leur bouillon; on ne doit point en manger de vertes, qu'elles ne ſoient préparées avec le ſucre.

Groſeilles vertes au liquide.

Fendez par le côté deux livres de Groſeilles vertes avec la pointe d'un couteau ou avec un cure-dent pour en ôter

ôter les pepins, enſuite vous les mettrez dans une eau chaude très-claire, que vous laiſſerez ſur un feu moderé juſqu'à ce que les Groſeilles ſoient montées ſur l'eau, deſcendez-les enſuite, vous les laiſſerez dans la même eau, & vous les rafraîchirez pour les empêcher d'être trop blanchies; il faut les faire reverdir dans la même eau; vous y mettrez pour cet effet un peu de ſel & du vinaigre, elles reverdiſſent plus aiſément & en ſont plus claires: vous aurez ſoin de les jetter dans de l'eau fraîche pour qu'elles jettent leur âcreté; enſuite vous clarifierez deux livres de ſucre, mettez-y les Groſeilles pour les faire ſeulement frémir, les laiſſer vingt-quatre heures dans le ſucre, & les mettrez dans une paſſoire pour faire réduire le ſirop au perlé; remettez doucement les Groſeilles dedans, pour leur donner encore quelques bouillons en les remuant doucement, & les mettre dans les pots: vous vous réglerez ſur cette doſe ſuivant la quantité que vous en voulez faire.

Groſeilles vertes au ſec.

Après les avoir fait confire comme je viens de marquer dans l'article pré-

cédent, retirez-les de leur ſirop pour les mettre ſur des feuilles de cuivre, poudrez-les de ſucre fin & les faites ſécher à l'étuve : le ſirop peut ſervir à faire des rafraîchiſſemens & des compotes.

Gelée de Groſeilles vertes.

Prenez trois livres de Groſeilles vertes, que vous mettez dans de l'eau chaude ſur le feu comme celles qui ſont au liquide ; il ne faut point en ôter les pepins ; quand elles ſeront montées ſur l'eau, vous les retirerez dans l'eau fraîche, & les remettrez ſur le feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, mettez-les égouter & les jettez dans trois livres de ſucre cuit au perlé. Voyez *Sucre au perlé*, page 5. Faites-leur prendre pluſieurs bouillons en les écumant juſqu'à ce que votre ſucre ſoit revenu au perlé, ce que vous connoîtrez en prenant du ſucre avec l'écumoire, quand le ſirop tombe en nappe, c'eſt une marque que la Gelée eſt à ſon point de cuiſſon ; vous la paſſez dans une terrine au travers d'un tamis, pour la dreſſer enſuite dans des pots.

Compotes de Groſeilles vertes.

Il faut préparer & faire cuire les Groſeilles de la même façon que celles qui ſont expliquées pour le liquide, à cette différence qu'il faut qu'elles ſoient moins cuites & moins de ſucre. Si l'on veut faire des Compotes de Groſeilles vertes dans le tems que la ſaiſon en eſt paſſée, il faut prendre de celles qui ſont confites au liquide ; mettez-en dans une poële ce qu'il en faut ſuivant la grandeur de votre Compotier, avec du ſirop & un peu d'eau ; faites-leur faire un bouillon, & les dreſſez dans le Compotier.

DES ABRICOTS VERDS.

Abricots leſſivés.

POur ôter le duvet qui eſt ſur les Abricots verds, vous faites une leſſive avec de la cendre de bois neuf paſſée au tamis, vous en mettez quelques poignées dans une poële avec de l'eau, que vous mettez ſur le feu pour la faire bouillir quelque tems juſqu'à ce que la tâtant avec les doigts, vous la trouviez graſſe & douce : mettez-y les Abricots,

que vous aurez ſoin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne ſe maſſe point au fond, enſuite vous obſerverez que quand le duvet de l'Abricot s'ôte aiſément, vous les retirez du feu, vous les nettoyez un à un, que vous jettez à meſure dans l'eau fraîche; lorſqu'ils ſont tous nettoyés, vous prenez une épingle & les picquez en pluſieurs endroits chacun, vous les mettez dans de l'eau ſur le feu avec une pincée de ſel, & le quart d'un verre de vinaigre pour les faire reverdir, vous aurez ſoin de couvrir la poële & les mettre ſur un feu doux, pour qu'ils ne faſſent que frémir; lorſqu'ils ſont verds vous les retirez dans de l'eau tiéde pour en ôter l'âcreté; après que vous les aurez fait dégorger dedans, vous les mettrez dans de l'eau fraîche pour les y laiſſer quelques heures, enſuite vous les mettrez au petit ſucre, juſqu'au lendemain, que vous les jetterez ſur un égoutoir, donnez trois ou quatre bouillons au ſucre, que vous mettrez ſur les Abricots pour les laiſſer encore juſqu'au lendemain, & pour la troiſiéme fois, vous les augmenterez d'un peu de ſucre clarifié, & pour la quatriéme, s'il y a ſuffiſamment de ſucre pour les finir,

vous donnerez cinq ou ſix bouillons à votre ſirop, gliſſez les Abricots dedans pour les faire cuire juſqu'à ce que le ſirop ſoit au perlé. Il faut obſerver que tous les fruits qui ſont au liquide, doivent tremper dans le ſirop; lorſqu'ils ſeront dans les pots, il faut faire un rond de papier pour en couvrir le fruit, & qu'il touche au fruit.

Abricots verds au ſec.

Vous faites confire des Abricots verds de la même façon que les précédens. Il faut obſerver que ceux qui ſont très-petits ne peuvent point ſouffrir la leſſive; vous en ôtez le duvet en les frottant avec du ſel, ſans vinaigre, vous les faites blanchir & laiſſez dans la même eau pour les faire reverdir, après les avoir confits & mis dans les pots, lorſque vous en voulez tirer au ſec, vous les mettez égouter de leur ſirop & les roulez dans un ſucre fin, pour les mettre dans un tamis ſécher à l'étuve.

Abricots verds au candi.

Prenez des Abricots verds confits, & bien ſéchés à l'étuve, comme les précédens, mettez-les ſur les grilles qui

ſe mettent dans les moules à candi ; vous prenez du ſucre ſuivant la quantité que vous avez d'Abricots, faites-le cuire au ſouflé, & le verſez ſur les Abricots, vous les mettrez à l'étuve juſqu'à ce qu'ils ſoient candis.

Abricots pelés confits.

Ayez des Abricots verds qui ſoient tendres, dont l'épingle paſſe au travers en les piquant, levez-en doucement la peau avec un couteau en les pelant dans leur longueur, vous les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite vous les mettez dans de l'eau bouillante, & les y laiſſez juſqu'à ce qu'ils ſoient tous montés deſſus, deſcendez-les du feu pour les laiſſer refroidir dans la même eau; lorſqu'ils ſeront froids, vous les remettrez encore ſur le feu ſans les changer d'eau, ce qui les fera reverdir, & vous aurez ſoin de couvrir la poële en les tenant ſur un feu doux, pour qu'ils ne faſſent que frémir ; quand ils commenceront à fléchir ſous les doigts, vous les ferez confire de la même façon que ceux qui ſont au liquide.

Abricots verds à l'eau de vie.

Préparez des Abricots verds comme

ceux qui ſont leſſivés, vous les mettez enſuite dans de l'eau bouillante, pour les faire reverdir & bouillir juſqu'à ce qu'en les preſſant légerement, ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, retirez-les pour les faire égoûter, vous les mettrez dans un ſucre cuit au liſſé, il en faut demie livre pour une livre de fruit, faites-les bouillir cinq ou ſix bouillons couverts; ôtez-les du feu pour les écumer, & les retirez en douceur avec une écumoire, pour les mettre dans une terrine, faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre ſucre & le verſez ſur les abricots, laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſirop, quand ils auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſirop des abricots dans la poële, pour lui donner encore ſept ou huit bouillons, après vous mettrez les abricots pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts, deſcendez-les du feu; quand ils ſeront froids vous les mettrez dans des bouteilles, avec autant d'eau-de-vie, que vous avez de ſirop, il faut que l'eau-de-vie ſoit bien mêlé avec le ſirop avant que de le mettre dans les bouteilles.

Compote d'Abricots verts.

Vous prenez des abricots verts & tendres, dont vous ôtez le duvet de la maniere que vous voulez, avec du ſel, ou une leſſive, comme il eſt expliqué pour ceux qui ſont confits au liquide, vous pouvez encore les peler. Après que vous les aurez préparés de la façon que vous jugerez à propos, mettez-les dans l'eau fraîche, ayez de l'eau bouillante, & y jettez les abricots pour les faire bouillir, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, deſcendez-les du feu, couvrez-les bien pour les faire reverdir; après les avoir fait égoûter, vous les mettrez dans un ſucre clarifié. Voyez *Sucre clarifié*, page 4; une demie livre pour une livre d'abricots, & leur donnez cinq ou ſix bouillons couverts; deſcendez-les du feu, & les laiſſez trois heures prendre ſucre, enſuite vous les remettez ſur le feu & leur donnez encore trois ou quatre bouillons, lorſqu'ils ſeront froids, vous les dreſſerez dans le compotier. Ceux qui en font pour pluſieurs fois, doivent leur donner un ſirop plus fort, & un nouveau bouillon avant que de les ſervir.

Compote d'Abricots verts, hors la ſaiſon.

Il faut prendre des abricots verts confits au liquide, que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau & de leur ſirop ce que vous jugerez à propos ; faites-leur prendre deux bouillons, retirez les abricots de la poële pour les dreſſer dans le compotier, faites encore prendre deux ou trois bouillons à votre ſirop, & le verſerez ſur les abricots ; au défaut d'abricots liquides vous en prenez de ceux qui ſont confits au ſec, que vous mettez dans une poële avec un morceau de ſucre & de l'eau, faites-les bouillir deux ou trois bouillons, ôtez-les du feu & les écumez, retirez légerement les abricots avec une petite écumoire pour les dreſſer dans le compotier, redonnez encore quelques bouillons à votre ſirop juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance que vous jugez à propos, & le verſez ſur les abricots.

Abricots verds au Caramel.

Prenez des abricots verds confits à l'eau-de-vie que vous mettez égouter & ſécher à l'étuve, vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un ſucre cuit au caramel.

Voyez *Sucre au caramel*, page 7. A mesure que vous les trempez, vous les dressez sur un clayon, c'est-à-dire, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air, vous les dresserez sur une assiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Marmelade d'abricots verds.

Otez le duvet à des abricots verds & tendres avec du sel, comme il a été dit pour les abricots confits au sec, vous les mettrez dans de l'eau fraiche, faites bouillir de l'eau & y jettez les abricots pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; vous les retirez de l'eau pour les écraser & les passer dans un tamis en les pressant fort avec une espatule; le tout étant passé, vous prendrez cette marmelade que vous mettrez dans une poële pour la faire dessecher sur le feu en la remuant toujours avec l'espatule jusqu'à ce qu'elle commence à s'attacher à la poële, que vous l'ôtez du feu; prenez autant pesant de sucre que de marmelade, que vous faites cuire au cassé, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre en la tenant sur un feu très-doux sans qu'elle bouille;

lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la mettrez dans les pots.

DES AMANDES VERTES.

Amandes vertes confites.

PASSEZ de la cendre de bois neuf dans un tamis, mettez-en cinq ou ſix poignées avec de l'eau, que vous mettez bouillir juſqu'à ce que la tâtant avec les doigts vous la trouviez bien graſſe & très-douce, mettez-y les amandes que vous aurez ſoin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne ſe maſſe point au fond; lorſque le duvet des amandes s'ôte facilement, vous les retirez du feu & les nétoyez une à une, & les jettez à meſure dans de l'eau fraiche; lorſque vous les aurez toutes nétoyées, vous les piquerez chacune en pluſieurs endroits avec une épingle, mettez-les dans de l'eau ſur le feu, ſeulement qu'elles ne faſſent que fremir, vous aurez ſoin de couvrir la poële pour les faire reverdir; lorſqu'elles ſeront vertes, vous les rafraichiſſez, & les mettez enſuite dans un petit ſucre pour les y laiſſer juſqu'au lendemain, que vous les

jettez ſur un égoutoir pour donner trois ou quatre bouillons au ſucre, mettez le ſucre ſur les amandes pour les y laiſſer encore juſqu'au lendemain ; à la troiſiéme fois vous les augmenterez de ſucre clarifié, & à la quatriéme fois vous donnerez cinq ou ſix bouillons à votre ſucre ; mettez-y les amandes pour les faire cuire juſqu'à ce que votre ſirop ſoit cuit au perlé, que vous les ôterez du feu pour les mettre dans les pots. Vous obſerverez qu'il faut que vos amandes ayent aſſez de ſirop pour qu'elles trempent dedans.

Amandes vertes au ſec.

Les amandes vertes que l'on tire au ſec ſe confiſent de la même facon que les précedentes, & ordinairement l'on prend de celles qui ſont confites au liquide, lorſque l'on en a beſoin, que l'on met égouter, & enſuite on les roule dans du ſucre fin, vous les mettez ſur un tamis pour les faire ſécher à l'étuve.

Amandes vertes au candi.

Il faut prendre des amandes vertes confites au ſec comme les précedentes, vous les dreſſez ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi, verſez

deſſus, du ſucre cuit au ſouflé. Voyez *Sucre au ſouflé*, page 6. Lorqu'il ſera à moitié froid, mettez-les juſqu'au lendemain à l'étuve avec un feu moderé ; ſi le ſucre n'étoit point aſſez candi, vous égoutez ce qui reſte de liquide, & les laiſſez encore une heure ou deux avant que de les ôter des moules ; pour être plus ſûr de votre candi, vous mettez quatre petits bâtons blancs ſecs aux quatre coins du moule, que vous enfoncez juſqu'au fond pour vous ſervir d'eſſai ; lorſque vous croyez que votre candi eſt fait, vous retirez doucement les bâtons, & vous verrez s'ils font le diamant deſſus & également, pour lors vous égouterez votre candi en panchant le moule par le coin que vous laiſſez égouter pendant deux heures, enſuite vous renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc en appuyant un peu fort & également, vous les conſerverez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Amandes vertes au caramel.

Les amandes vertes qui ont été confites au ſec, peuvent ſe ſervir au caramel pour les déguiſer, vous faites cuire du ſucre au caramel que vous tenez ſur un peu de cendre chaude, vous mettez à

chaque amande un petit bâton pour les retourner dans le ſucre, & les mettez à meſure égouter ſur un clayon, vous en faites de la même façon avec celles qui ſont à l'eau-de-vie, après les avoir fait ſécher à l'étuve.

Amandes vertes en filigrane.

Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites ſécher à l'étuve, enſuite vous les coupez en petits filets le plus mince que vous pouvez. Vous avez des feuilles de cuivre que vous frotez légerement de bonne huile d'olive, ſemez-y deſſus les filets d'amandes, vous avez tout prêt un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, où vous trempez deux fourchettes tenant enſemble, vous faites couler légerement le ſucre ſur tous les filets, de façon qu'il ſe trouve des vuides, ce qui forme un filigrane, enſuite vous les retournez ſur une autre feuille auſſi frotée d'un peu d'huile, pour faire couler du ſucre comme vous avez fait au côté précedent.

Amandes vertes à l'Arlequine.

Il faut prendre des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites ſécher à l'étuve, enſuite vous les trempez une à

une avec une fourchette dans un ſucre cuit au caſſé, que vous tenez chaudement ſur un feu doux ſans qu'il bouille, & mettez à meſure chaque amande dans de la nompareille de toutes couleurs, roulez-les dedans pour qu'elles en ſoient bien garnies tout au tour, vous les rangerez à meſure ſur une feuille.

Amandes vertes à l'eau-de-vie.

Vous ôterez le duvet à vos amandes comme à celles qui ſont confites, enſuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante, & les tiendrez ſur le feu ſans les faire bouillir, ſeulement qu'elles ne faſſent que fremir, vous aurez ſoin de couvrir la poële pour les faire reverdir; lorſqu'elles ſeront vertes, vous les changerez d'eau & les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les mettrez égouter ſur un tamis; ſur trois livres d'amandes, faites cuire une livre & demie de ſucre au liſſé, mettez-y les amandes pour les faire bouillir avec le ſucre cinq ou ſix bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les écumer, & les retirez en douceur avec une écumoire pour les mettre dans une terrine, faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre ſu-

cre, & le verſez ſur les amandes, laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſirop; quand elles auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſirop dans la poële pour lui donner encore ſept ou huit bouillons, enſuite vous mettrez les amandes pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts, deſcendez-les du feu; lorſqu'elles ſeront froides, vous les retirerez du ſirop pour les mettre dans les bouteilles, enſuite vous faites un peu chauffer le ſirop pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuez enſemble pour les bien mêler, & le mettrez ſur les amandes dans les bouteilles. Il faut que la liqueur couvre les amandes.

Compotes d'Amandes vertes.

Prenez des amandes vertes, que le noyau ne ſoit pas formé, vous les leſſivez, comme celles qui ſont confites au liquide, mettez-les dans de l'eau prête à bouillir, & les tenez chaudement, qu'elle ne faſſe que fremir, juſqu'à ce qu'elles ſoient reverdies, vous aurez ſoin de les couvrir, enſuite vous les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; deſcendez-les du feu, & les couvrez encore un pe-

tit

tit moment pour qu'elles ſoient bien vertes, mettez-les égoûter, après vous les mettrez dans un ſucre clarifié, demie livre pour livre d'amandes, faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons couverts, deſcendez-les du feu & les laiſſez trois heures pour prendre ſucre, enſuite vous les remettrez ſur le feu, & leur donnerez encore trois ou quatre bouillons; lorſqu'elles ſeront froides, vous les dreſſerez dans le compotier.

Marmelade d'Amandes vertes.

Ayez des amandes vertes & tendres, ôtez en le duvet, comme à celles qui ſont confites au liquide, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche, vous faites bouillir de l'eau, & y mettez les amandes pour les faire bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites, retirez-les de l'eau, pour les écraſer & les paſſer dans un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule; prenez cette marmelade pour la mettre dans une poële, & la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële; ayez ſoin de la remuer toujours avec une eſpatule, de crainte qu'elle ne brûle, prenez autant peſant de ſucre que de marmelade, faites-le cuire au caſſé, mettez y

la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre, en la tenant ſur un feu très-doux, ſans qu'elle bouille; lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans les pots.

Pâte d'Amandes vertes.

Vous faites une marmelade d'amandes vertes, de la même façon que la précédente; lorſque vous avez bien mêlé la marmelade avec le ſucre, & que vous l'ôtez du feu, vous la dreſſez dans des moules à pâte, que vous avez rangés ſur des feuilles de cuivre, vous les mettez ſécher à l'étuve.

DES FRAISES.

OBSERVATION.

ON en diſtingue de deux ſortes; les domeſtiques, qu'on cultive dans les jardins; & les ſauvages, qui croiſſent ſans culture dans les bois. Les premieres ſont les plus eſtimées, & ont plus d'odeur, Les autres ont aſſez ſouvent un goût un peu âpre, ſans doute, parce que l'ombre des arbres les a empêchées de ſentir l'action des rayons du Soleil.

Il y en a auſſi de rouges & de blanches; mais les qualités des unes & des autres ſont les mêmes. Il faut les choiſir groſſes, bien nourries, mûres, pleines de ſuc, de bonne odeur, & d'un goût doux & vineux. Ce fruit eſt bon aux billieux, calme la ſoif, excite l'apétit, rafraîchit & tempere l'âcreté des humeurs, eſt apéritif & cordial. Il eſt ſi eſtimé pour ſa couleur, ſon odeur, ſon goût & ſes qualités bienfaiſantes, qu'on le ſert ſur les meilleures tables, & cela dans ſon naturel, avec un peu d'eau ou de vin & du ſucre. L'excès ſeul peut en devenir nuiſible. Sa ſaiſon ordinaire commence au mois de Mai juſqu'à la mi-Juillet.

Compote de Fraiſes.

Ayez de belles fraiſes, point trop mûres, que vous épluchez & lavez, faites-les égoûter ſur un tamis, mettez dans une poële une demie livre de ſucre, avec un peu d'eau, & le faites cuire à la grande plume, vous connoîtrez ſa cuiſſon en ſouflant au travers de l'écumoire qui ait trempé dans le ſucre; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y les fraiſes, & les deſcendez de deſſus le feu, laiſſez-les repoſer un peu

de tems dans le ſucre, en les remuant doucement avec la poële; enſuite vous leur ſerez faire un petit bouillon, & les retirerez promptement; ſi les fraiſes vouloient ſe lâcher & ne point reſter entieres, quand elles ſeront à moitié froides, vous les dreſſerez dans le compotier.

Confiture-Marmelade de fraiſes.

Faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre; en le retirant du feu, mettez-y une livre de bonnes fraiſes pilées que vous aurez paſſées au travers d'une étamine, en les bourant avec une cuilliere de bois juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé, mêlez bien les fraiſes avec le ſucre, vous mettrez votre marmelade dans des pots, & ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera froide.

Maſſepains de fraiſes.

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez égoûter pour les piler très-fin dans un mortier, lorſqu'elles ſont bien pilées, vous mettez deux poignées de fraiſes lavées & bien égoûtées, que vous repilez encore juſqu'à ce que les fraiſes ſoient incorporées avec les amandes; vous avez une

livre de ſucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les fraiſes, mettez le tout dans une poële, ſur un feu très-doux, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële, retirez-la pour la mettre ſur une feuille, pour la laiſſer réfroidir; lorſqu'elle ſera froide, vous la mettrez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais, repilez encore cette pâte l'eſpace d'un bon quart d'heure, en y ajoûtant un peu de ſucre fin en la pilant, dreſſez enſuite les maſſepains de la groſſeur & figure que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans un four doux.

Maſſepains glacés de fraiſes.

Prenez une demie livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier, il faut y mettre en pluſieurs fois, en les pilant, un blanc d'œuf, & quelques goûtes d'eau de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demie livre de ſucre cuit à la plume, mettez-y les amandes pilées pour les faire deſſécher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële; retirez-les enſuite pour les mettre réfroidir; lorſqu'elles

ſont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoûtant deux blancs d'œufs frais, & un peu de ſucre fin, après vous dreſſez les maſſepains de la grandeur que vous voulez. Faites-les cuire dans un four doux, quand ils ſeront preſque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraiſes, que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf, il faut qu'elle ait la conſiſtance d'une bouillie, couvrez-en tout le deſſus des maſſepains, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Crême de Fraiſes.

Ayez une pinte de bonne crême que vous mettez dans une poële, avec un quarteron de ſucre, faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, vous prenez deux bonnes poignées de fraiſes, épluchées & lavées, que vous pilez dans un mortier, délayez-les dans la crême; lorſqu'elle eſt à moitié froide, vous y délayez gros comme un pois de préſure, paſſez tout de ſuite votre crême dans une ſerviette, pour la mettre dans le compotier que vous devez ſervir, mettez ce compotier à l'étuve pour faire prendre la crê-

me ; lorſqu'elle ſera priſe, vous la mettrez rafraichir ſur de la glace.

Glace de Fraiſes.

Pour faire trois demi-ſeptiers de glace de fraiſes, vous prenez une demie livre de fraiſes, avec un demi quarteron de groſeilles rouges, que vous écraſez enſemble dans une terrine, ajoutez-y une demie livre de ſucre, avec une chopine d'eau, laiſſez infuſer le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure; paſſez enſuite pluſieurs fois à la chauſſe, ſi votre eau n'eſt point claire de la premiere, vous la mettrez dans une terrine, juſqu'à ce que vous la mettiez à la glace. Vous trouverez la façon de la faire prendre à la glace, à l'article des Glaces.

Fraiſes au Caramel.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre, ou une demie livre, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire, avec un peu d'eau, faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, d'une belle couleur de canelle, retirez-le de deſſus le feu, pour le mettre ſur une cendre chaude, & empêcher qu'il ne ſe prenne, trempez-y des groſſes

fraiſes, en les tenant par la queue; mettez-les à meſure ſur une feuille de cuivre, frotée légerement de bonne huile d'olive, vous les dreſſerez enſuite comme vous le jugerez à propos.

Fraiſes en Chemiſe.

Fouëtez un blanc d'œuf, prenez-en un peu de mouſſe, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire, paſſez-les dans cette mouſſe, & les roulez dans du ſucre fin, vous les mettez à meſure ſur une feuille de papier blanc placée ſur un tamis, ſerrez-les à l'étuve, que la chaleur en ſoit très-douce.

Fromage glacé de Fraiſes.

Prenez un panier de fraiſes, que vous épluchez, & écraſez bien, vous les mêlerez enſuite avec une pinte de crême & trois quarterons de ſucre, laiſſez le tout enſemble pendant une heure, que vous le paſſerez au tamis, mettez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, comme il ſera dit ci-après à l'article des Glaces; lorſque votre creme ſera priſe, vous la travaillerez comme les glaces, enſuite vous la retirerez de la ſalbotiere pour la mettre dans le moule à fromage, que vous remettrez

remettrez à la glace, pour le ſoutenir, juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir, vous aurez ſoin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, pour enfoncer votre moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aiſément, vous renverſez votre compotier ou aſſiette ſur le moule & le reverſez deſſus.

Canelons glacés de Fraiſes.

Ecraſez dans une terrine deux livres de bonnes fraiſes bien mûres, avec une demie livre de groſeilles rouges, mettez-y une pinte d'eau, avec une livre de ſucre, laiſſez infuſer le tout enſemble une bonne demie heure, & le paſſez enſuite dans un tamis, mettez-le dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace; lorſque votre glace ſera priſe, vous la travaillerez, & la mettrez dans les moules à canelons, vous les remettrez à la glace, après les avoir enveloppé de papier, lorſque vous ſerez prêt à ſervir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmitte, trempez-y les moules ſeulement pour que les canelons quittent le moule, vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les préſentant ſur une aſſiette.

DES GROSEILLES EN GRAPPES.

OBSERVATION.

NOus en avons de deux ſortes, les unes rouges, & les autres blanches; celles-ci ſont moins communes que les premieres, & elles ont toutes les deux à peu près le même goût; ce fruit qui eſt aſſez connu, vient en grappes ſur un petit arbriſſeau; ſa ſaveur aigrelette, lui vient d'un ſel acide qu'il contient, ce qui le rend rafraîchiſſant, & propre à modérer les ardeurs de la bile. Il faut les choiſir groſſes, bien mûres, remplies de ſuc, molles, luiſantes, & les moins aigres qu'il ſe pourra; l'uſage fréquent des groſeilles, ſans être mêlées avec le ſucre, excite des picotemens ſur l'eſtomac, & cauſe des fievres; mais lorſqu'elles ſont travaillées avec le ſucre, ce qui adoucit leur aigreur, elles ſont d'un goût agréable, & fourniſſent une Confiture propre pour les Convaleſcens.

Conſerve de Groſeilles.

Mettez dans une poële deux livres

de groſeilles rouges, bien épluchées, faites rendre leur eau en les mettant ſur le feu, enſuite vous en paſſerez le clair dans une terrine, au travers d'un tamis, ce jus vous le mettrez à part, il vous ſervira pour faire de la gelée ou des glaces; vous preſſez bien le marc au travers d'un tamis avec une eſpatule pour en faire ſortir le plus que vous pourrez, faites-le deſſecher ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à un tiers, & le mettrez enſuite dans un ſucre cuit au caſſé; remuez-les bien enſemble, en travaillant toujours le ſucre juſqu'à ce qu'il ſe forme une petite glace deſſus, vous dreſſerez la conſerve dans des moules de papier, deux heures après vous l'ôterez des moules pour la couper par tablettes à votre uſage.

Glace de Groſeilles.

Prenez deux livres de groſeilles; & la valeur d'une livre de framboiſes, mettez le tout dans une poële, faites leur faire trois ou quatre bouillons couverts, vous les jetterez ſur un tamis pour en avoir le jus, que vous paſſerez à la chauſſe, enſuite vous prendrez une livre & demie de ſucre que vous ferez fondre dedans ſur le feu, & vous y met-

trez une chopine d'eau, & la mettrez dans une terrine pour réfroidir, ensuite vous mettrez votre eau de groseilles dans une salbotiere pour faire prendre à la glace, comme il est dit à l'article des glaces. Si vous n'ètes pas dans le tems de la groseille en grains, prenez de la gelée de groseilles framboisées, un pot ou deux, selon la quantité que vous en voudrez faire, vous la mettrez dans de l'eau chaude pour qu'elle soit plus facile à se dégeler, passez-la au travers d'un tamis, en la pressant avec une espatule, ajoutez-y du sucre, & un peu de cochenille, si vous n'y trouvez pas assez de couleur, & finirez vos glaces comme à l'ordinaire.

Compotte de Groseilles rouges & blanches.

Faites cuire une demie livre de sucre à la petite plume, mettez-y une livre de groseilles égrainées, faites-les bouillir à grand feu dans le sucre, environ quatre ou cinq bouillons couverts, ensuite vous les ôtez de dessus le feu pour les écumer, & les dresserez dans le compotier quand elles seront presque froides.

La compotte de groseilles blanches se fait de la même façon; l'on fait en-

core des compottes de groſeilles en grappes, qui ſe font de même, en laiſſant les grappes ſans les égrainer.

Gelée de groſeilles ſans façon, & belle.

Prenez plus ou moins de groſeilles, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, vous les choiſirez point trop mûres; ſi vous en avez trente livres, vous les mettrez ſans les éplucher dans une grande poële, avec un demi-ſeptier d'eau, mettez-les ſur le feu pour leur donner quelques bouillons, juſqu'à ce qu'elles ayent rendu leur jus, que vous les paſſerez au tamis, en les preſſant fort avec l'écumoire, peſez le marc pour ſçavoir ce que vous avez de jus; s'il y a dix livres de marc, il vous reſte vingt livres de jus, que vous mettez dans une poële, jettez peu à peu dans ce jus, en remuant avec l'eſpatule, vingt livres de ſucre fin; ſi vous la voulez moins ſucrée, vous n'en mettrez que quinze livres, mettez votre poële ſur le feu pour la faire bouillir, lorſqu'elle jettera ſa groſſe écume, vous la deſcendez du feu pour l'écumer, remettez-la ſur le feu pour lui donner trois ou quatre bouillons couverts, & la gelée ſera faite & belle.

Gelée de Groseilles d'une autre façon.

Prenez de la groseille rouge, suivant la quantité que vous en voulez faire, écrasez-la & la passez au tamis pour en tirer tout le jus, sur une chopine de jus vous ferez cuire une livre de sucre au cassé, mettez-y le jus de groseilles & le faites cuire quelques bouillons; elle est assez cuite quand elle tombe en nape de l'écumoire, versez-la dans les pots & la couvrirez lorsqu'elle sera froide.

Il y en a qui ne mesurent point le jus, ils pesent les groseilles, & mettent une livre de sucre pour livre de fruit, ensuite ils écrasent les groseilles pour en tirer le jus, & le mettent dans le sucre cuit au cassé, & la finissent comme la précédente. Il en est qui ne mettent que trois quarterons de sucre pour livre de fruit; ceux qui ne la veulent qu'à demi sucre, c'est-à-dire, demie livre de sucre pour livre de fruit, tirent peu d'avantages de leur économie, parce qu'il faut faire bouillir plus long-tems la gelée, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance de la premiere, ce qui la fait beaucoup diminuer, & la rend sujette à être noire, L'on fait de la gelée blan-

che, avec la groſeille blanche, de la même façon que l'on fait la rouge.

Gelée de Groſeilles framboiſées.

Elle ſe fait comme la précédente, à cette différence que vous mettez un demi quart de framboiſes ſur trois quarts de groſeilles, & une livre de ſucre pour livre de fruit; ceux qui veulent faire la gelée avec le marc, mettent le ſucre dans une poële, & le font cuire au caſſé; mettez-y enſuite les groſeilles, & les faites bouillir avec le ſucre, en l'écumant de tems en tems, juſqu'à ce que votre gelée ſoit cuite entre le liſſé & le perlé; mettez-la égoûter ſur un tamis fin, en preſſant un peu le marc, redonnez-lui un petit bouillon pour l'écumer, & vous la mettrez dans les pots.

Gelée de Groſeilles ſans feu.

Prenez deux livres de groſeilles, que vous écraſerez bien pour en exprimer tout le jus, au travers d'un torchon bien ſerré, en le tordant fort, paſſez ce jus au travers d'une ſerviette mouillée, ou à la chauſſe, prenez deux livres & demie de ſucre, que vous mettez en poudre, que vous jetterez dans le jus de groſeilles; vous la remuerez avec une

eſpatule pour en faire fondre le ſucre, enſuite vous l'expoſerez au Soleil dans deux vaiſſeaux que vous verſerez de l'un à l'autre pendant deux ou trois heures par intervale, toujours expoſée au Soleil, & à chaque fois vous la verſerez dix ou douze fois de ſuite, ſi elle n'eſt pas priſe le même jour, elle prendra le lendemain en l'expoſant au Soleil. Cette gelée n'eſt que pour rafraîchir, & n'eſt point pour garder.

Marmelade de Groſeilles.

Faites bouillir trois livres de groſeilles égrainées, avec un demi-ſeptier d'eau, que vous mettez dans une poële, pour lui faire prendre quatre ou cinq bouillons, pour les faire crever, vous paſſez le clair des groſeilles au travers d'un tamis que vous mettrez à part, enſuite vous les preſſerez bien avec une eſpatule, ou avec la main, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de groſeilles, pour la faire bouillir avec le ſucre, en la remuant toujours avec une eſpatule, juſqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons, & la verſerez à demie chaude.

dans les pots. Le clair des groseilles que vous avez mis à part, si vous n'avez point d'occasion de l'employer, vous pouvez le laisser dans votre marmelade, vous réduisez le tout ensemble, & lui donnez plusieurs bouillons de plus.

Groseilles en Bouquets.

Prenez une livre de grosses groseilles, cueillies par petits bouquets, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts, écumez-les doucement, & les laissez dans leur sucre, sans les ôter de la poële, il faut les mettre à l'étuve jusqu'au lendemain que vous les mettrez égoûter ; lorsqu'elles seront réfroidies, arrangez-les proprement par petits bouquets, quand elles seront bien égoutées, il faut les poudrer de sucre fin, & les mettre sécher à l'étuve.

Groseilles en grappes.

Les groseilles en grappes, se font de la même façon que les précédentes, avec cette différence que vous prenez les grappes toutes simples, sans être en bouquets, & les laissez moins de tems dans leur sirop.

Groseilles en Chemise.

Ayez de belles groseilles en grappes, que vous trempez dans un peu de mousse de blanc d'œuf bien fouetté, passez-les tout de suite dans du sucre fin, & les mettez à mesure sur une feuille de papier blanc, posé sur un tamis, mettez-les à l'étuve d'une chaleur très-douce pour les faire sécher.

Sirop de Groseilles.

Ecrasez dans une terrine quatre livres de groseilles, avec une livre de cerises, passez-les au tamis pour en tirer tout le jus, faites cuire trois livres de cassonnade à la grande plume, mettez le jus des groseilles & cerises avec le sucre, pour les faire bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'il soit réduit au grand lissé ou en sirop; ôtez-le du feu, quand il sera à moitié froid, vous le vuiderez dans les bouteilles. Ce sirop ne peut se garder que huit ou quinze jours, si vous voulez en faire pour l'hyver, vous mettrez deux livres de cassonnade pour une chopine de jus, & le finirez ensuite de la même façon.

Clarequets de Groſeilles.

Ayez deux livres de groſeilles, que vous écraſez à froid dans une terrine, ou ſi vous voulez mettez-les dans une poële ſur le feu, & leur faites prendre huit ou dix bouillons; jettez-les enſuite ſur un tamis pour en exprimer le jus, paſſez ce jus à la chauſſe; ſi vous en avez une chopine, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre au caſſé, mettez-y le jus de groſeilles pour les faire bouillir enſemble, & les réduire en gelée, lorſque votre gelée ſera faite vous la verſerez dans les petits gobelets à clarequets, & les ſervirez quand ils ſeront pris.

Groſeilles en Grains.

Prenez de belles groſeilles rouges & en ôtez les pepins, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche, clarifiez ſix livres de caſſonnade pour quatre livres de groſeilles, que vous mettrez au caſſé. Voyez *Sucre au caſſé*, page 7. Vous mettrez votre fruit bien doucement dedans, & le remuerez toujours ſur le feu, en tenant votre poële par les deux anſes, jusqu'à ce que votre ſucre ſoit décuit, vous ôterez la groſeille du feu,

& la mettrez dans les pots. Il ne faut point qu'elle bouille du tout. La groseille blanche se fait de la même façon.

Pâte de Groseilles.

Ayez quatre livres de groseilles, que vous égrainez, & les mettez dans une poële, avec un demi-septier d'eau, faites-les crever sur le feu, en leur faisant prendre deux ou trois bouillons couverts, mettez les égouter sur un tamis, & les pressez bien fort avec une espatule, pour en tirer toute la consistance des groseilles, vous ferez réduire sur le feu tout ce qui a passé au travers du tamis, en le remuant toujours, jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte, il faut peser cette pâte; sur cinq quarterons, vous ferez cuire une livre & demie de sucre à la grande plume, ôtez-le du feu, & délayez-y tout de suite la pâte de groseilles, lorsqu'elle sera bien délayée avec le sucre vous la mettrez dans les moules à pâte pour les mettre sécher à l'étuve.

Pâte de Groseilles d'une autre façon.

Après avoir exprimé tout le jus de quatre livres de groseilles au travers d'un tamis, comme il est expliqué dans

l'article précédent, mettez-le dans une poële, avec deux livres de ſucre en poudre, que vous faites bouillir enſemble, en le remuant ſouvent, principalement ſur la fin, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à la plume, ce que vous connoîtrez, en ſouflant au travers de l'écumoire, il en ſortira comme de groſſes étincelles; vous dreſſerez la pâte dans les moules que vous mettrez ſécher à l'étuve.

DES FRAMBOISES.

OBSERVATION.

LA bonne odeur, le goût & les qualités des framboiſes, ſont à peu près ſemblables à celles des fraiſes; elles ſe corrompent néanmoins un peu plus promptement dans l'eſtomac : c'eſt une eſpece de meure de Renard cultivée, plus communément rouge que blanche, & un peu velue, compoſée de quantité de petites bayes entaſſées les unes ſur les autres. Il faut les choiſir groſſes, mûres & pleines d'un ſuc doux & vineux. On les croit anti-néphretiques & anti-ſcorbutiques, & bonnes pour les bilieux, & pour

ceux qui ont des humeurs âcres & trop agitées. On ſe ſert de la fleur du framboiſier pour les inflammations des yeux & les éreſipelles ; les feuilles & les ſommités de cet arbriſſeau ſont employées pour faire des gargariſmes pour les gencives & les maux de gorge. La Saiſon des framboiſes eſt un peu plus tardive que celle des fraiſes.

Compote de Framboiſes.

Ayez des framboiſes, épluchez ce qu'il en faut pour une compote, faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume ; lorſqu'il eſt à ſon point de cuiſſon, vous y mettez les framboiſes, & les ôtez du feu en les remuant en douceur en tenant la poële par les deux anſes, un quart d'heure après vous les remettez ſur le feu pour leur donner un petit bouillon, & ne point attendre qu'elles ſe rompent pour les retirer, vous les dreſſerez enſuite dans le compotier que vous devez ſervir.

Glace de Framboiſes.

Ecraſez dans une terrine un panier de framboiſes, ajoutez-y trois demi-ſeptiers d'eau, avec une demie livre de ſucre, batez le tout enſemble, & le paſſez en-

ſuite à la chauſſe, vous vous reglerez ſur cette doſe, ſuivant la quantité que vous en voulez faire; vous le mettrez dans la ſalbotiere pour faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des glaces.

Framboiſes liquides.

Ayez un panier de framboiſes d'environ deux livres, que vous épluchez de leur queue, faites cuire deux livres & demie de ſucre à la grande plume. *Voyez p. 6.* Jettez-y en douceur les framboiſes, faites-leur prendre un bouillon ſur un grand feu, vous y mettrez enſuite un poiſſon de jus de ceriſes paſſé à la chauſſe, remettez-les ſur le feu pour leur faire prendre encore treize à quatorze bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit réduit en ſirop, pendant la cuiſſon vous les deſcendez deux ou trois fois pour les écumer; votre confiture étant cuite, vous la laiſſez refroidir à moitié avant que de la mettre dans les pots. Il y en a qui ne mettent point de jus de ceriſes.

Framboiſes ſeches.

L'on fait cuire deux livres de ſucre à la grande plume, pour y mettre deux livres de belles framboiſes preſque mûres & épluchées de leur queuë, il faut leur

faire prendre un bouillon couvert, ensuite les ôter du feu pour les écumer, vous les versez en douceur dans une terrine, pour les laisser dans leur sirop jusqu'au lendemain en les mettant à l'étuve, après vous les retirez de leur sirop pour les mettre égouter, poudrez-les partout avec du sucre fin, & mettez sécher à l'étuve.

Pâte de Framboises.

Prenez un panier de framboises d'environ une livre, que vous épluchez & écrasez dans une terrine; faites passer le tout au travers d'un tamis, faites cuire une livre de sucre au cassé, mettez-y les framboises, & les travaillez avec une espatule jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées avec le sucre, sans les mettre sur le feu; dressez votre pâte dans les moules pour les mettre sécher à l'étuve.

Massepains de Framboises.

Il faut piler très-fin une livre d'amandes douces, après les avoir échaudées & bien égoutées, l'on y met ensuite deux poignées de framboises que l'on repile encore avec les amandes jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ensemble, il faut faire cuire une livre de sucre à la plume, pour le mêler avec les framboises & les amandes; faites dessecher

cher cette pâte ſur un feu très-doux juſqu'à ce qu'elle quitte la poële, vous la retirez pour la mettre refroidir & la repiler encore dans le mortier en y ajoutant deux blancs d'œufs frais & un peu de ſucre fin; lorſque les blancs d'œufs ſeront bien incorporés dans la pâte, il faut dreſſer les maſſepains de la grandeur & figure que l'on juge à propos, & les faire cuire dans un four très-doux, quand ils ſont cuits il faut les glacer avec une glace blanche, qui ſe fait avec du ſucre fin paſſé au tambour, & le bien battre avec un peu de blanc d'œuf & quelques goutes de jus de citron, l'on en couvre tout le deſſus des maſſepains, il faut les remettre un moment au four pour faire ſécher la glace.

Conſerve de Framboiſes.

Pour une livre de framboiſes il faut un demi quarteron de groſeilles rouges, vous mettez ces deux fruits enſemble dans une terrine pour les écraſer & les paſſer enſuite dans un tamis, prenez tout ce qui aura paſſé pour le mettre dans une poële que vous mettez ſur un moyen feu, & faire réduire à un tiers, vous faites cuire une bonne livre de ſucre à la grande plume, lorſqu'il eſt un peu diminué de

ſa chaleur vous y mettez les framboiſes que vous travaillez bien avec le ſucre ; & la dreſſez dans un moule de papier ; lorſque votre conſerve ſera priſe vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Gelée de Framboiſes.

Mettez dans une poële deux livres de ſucre que vous faites cuire au caſſé, quand il eſt à ſon point de cuiſſon, vous avez deux livres de framboiſes, & une livre de groſeilles que vous mettez dans le ſucre, faites-les cuire en les écumant de tems en tems juſqu'à ce que votre ſirop en le prenant avec un doigt & appuyant l'autre contre, & les ouvrant tous les deux de leur grandeur, il ſe forme un fil qui a de la peine à ſe rompre ; ou avec l'écumoire, quand vous l'enlevez elle retombe en nape, alors vous jetterez la confiture ſur un tamis que vous avez mis ſur une terrine pour en recevoir la gelée ; il ne faut point preſſer le fruit ; ſi vous voulez qu'elle ſoit bien claire, remettez-la ſur le feu pour lui donner un bouillon, après que vous l'aurez écumée, verſez-la dans les pots.

Gelée de Framboiſes d'une autre façon.

Ayez trois livres de framboiſes & trois livres de groſeilles, que vous écraſez bien dans une terrine, paſſez-en le jus dans un tamis ſur une terrine ; faites cuire au caſſé quatre livres & demie de ſucre, mettez-y le jus pour le faire bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit entre liſſé & perlé, ce que vous connoîtrez en faiſant le même eſſai que j'ai marqué à la précédente ; enſuite vous la verſerez dans les pots quand elle ſera un peu diminuée de ſa grande chaleur.

Crême de Framboiſes.

Faites bouillir dans une poële une pinte de bonne crême avec un quarteron de ſucre, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, mettez-la réfroidir, ajoutez-y un quarteron de framboiſes bien pilées que vous délayez dans la crême, mettez trois jaunes d'œufs frais dans un autre vaiſſeau que vous délayerez auſſi peu à peu avec la crême, paſſez-le tout dans un tamis pour le remettre ſur le feu ſeulement pour faire cuire les œufs, en les tournant toujours ſans faire bouillir; lorſque votre crême commence à s'épaiſſir vous l'ôtez promptement, quand

elle ſera tiéde, vous y délayerez gros comme un pois de préſure, & la mettrez dans un compotier pour la faire prendre à l'étuve, lorſqu'elle ſera priſe vous la mettrez rafraichir ſur de la glace juſqu'à ce que vous la ſerviez.

Marmelade de Framboiſes.

Ecraſez dans une terrine quatre livres de framboiſes, que vous paſſerez enſuite dans un tamis, mettez ce que vous avez paſſé dans une poële ſur le feu pour le faire deſſecher juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié ; vous prenez deux livres de ſucre que vous faites cuire à la grande plume, mettez-y les framboiſes pour leur donner environ douze bouillons en remuant toujours avec une eſpatule ; lorſque votre marmelade ſera faites, vous la verſerez toute chaude dans les pots.

Fromage glacé de Framboiſes.

Ayez un bon panier de framboiſes d'environ une livre, que vous écraſez bien dans une terrine, prenez une pinte de crême que vous mêlez avec les framboiſes, & environ trois quarterons de ſucre, laiſſez le tout enſemble pendant une heure, & le paſſez enſuite au tamis,

vous le mettrez dans une ſalbotiere pour le faire prendre à la glace, comme il ſera dit ci-après à l'article des glaces; lorſque votre crême ſera glacée vous la travaillerez & la mettrez dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir, vous aurez de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, vous enfoncez le moule dedans juſqu'à la hauteur du fromage afin qu'il quitte aiſément, vous mettez votre aſſiette ou compotier ſur le moule, & renverſez le formage deſſus, que vous ſervez promptement.

Canellons de Framboiſes.

Mettez dans une terrine environ deux livres de framboiſes avec une demie livre de groſeilles rouges, écraſez le tout enſemble, & y mettez enſuite une livre de ſucre avec une pinte d'eau, laiſſez infuſer une demie heure, paſſez votre eau de framboiſes dans un tamis, pour la mettre dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe vous la travaillerez pour la mettre dans des moules à canellons, que vous enveloppez de papier pour les remettre à la glace, ſeulement pour les ſoutenir juſ-

qu'à ce que vous ſerviez ; vous tremperez les moules dans de l'eau chaude pour les faire détacher, vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les préſentant ſur une aſſiette ; & les ſervirez promptement.

DES CERISES.

OBSERVATION.

LES cériſes ſont ainſi appellées, parce que les premieres ont été apportées en Italie du tems de Mitridate, d'une Ville de Pont autrefois nommée Ceraſus, d'où elles ont pris leur nom. Nous en avons beaucoup aux environs de Paris, leur Saiſon ordinaire commence quelquefois au mois de Mai juſqu'à la fin de Juillet ; il y en a de pluſieurs ſortes, comme les précoces ſeulement eſtimées pour la nouveauté, les hâtives viennent après, celles à courte queue ſont les meilleures, principalement celles de Montmorency qui ſont les plus groſſes ; les guignes, les bigarreaux & les aigriottes ſont compris ſous le nom de ceriſes : De ces trois dernieres eſpeces, le

bigarreau eſt le plus eſtimé, parce que ſa chair eſt ferme & croquante, & peut ſe ſervir quand il eſt à demi rouge; la guigne, dont il y en a de rouges, de blanches & de noires, n'eſt ni ſi ferme, ni de ſi bon goût que le bigarreau; l'aigriote eſt une groſſe ceriſe noire, aſſez ferme & fort douce, elle doit être bien noire pour être dans ſa maturité.

En général, il faut choiſir les ceriſes groſſes, bien nourries, bien mûres & ſucculentes; c'eſt un fruit rafraichiſſant qui appaiſe la ſoif, excite l'appetit, pouſſe par les urines, & eſtimé propre pour les maux de tête. On croit que les noyaux pris intérieurement ſont bons pour chaſſer la pierre des reins & de la veſſie; l'excès des ceriſes cauſe des vents & des coliques, parce qu'elles ſe corrompent aiſement dans l'eſtomac.

Ceriſes à oreilles.

Pour faire quatre livres de ceriſes à oreilles, il faut prendre deux livres de ſucre clarifié que vous faites cuire à la grande plume, jettez les ceriſes dedans pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts, vous aurez ſoin de les bien écumer, il faut les laiſſer juſqu'au lendemain dans le ſirop; vous au-

rez deux autres livres de ſucre clarifié que vous jetterez dans le ſirop des ceriſes, enſuite vous les mettrez égouter, & reduirez le ſirop juſqu'à ce qu'il tombe en nape, vous gliſſez les ceriſes dedans pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts ; ayez ſoin de les bien écumer, mettez-les dans une terrine avec leur ſirop pour les conſerver tant que vous voudrez ; lorſque vous voudrez vous en ſervir, il faut les retirer de leur ſirop pour les ouvrir en deux, & en appliquer deux l'une contre l'autre, & deux autres deſſus, une de chaque côté, enſuite mettez-les ſur un tamis pour les faire égouter & ſécher à l'étuve.

Ceriſes à mi-ſucre.

Mettez dans une poële deux livres de ſucre que vous faites cuire à la grande plume, lorſqu'il eſt à ſon degré de cuiſſon, vous-y mettrez quatre livres de ceriſes à qui vous aurez ôté les queuës & les noyaux, & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts, enſuite vous les ôtez du feu & les laiſſez dans leur ſirop juſqu'au lendemain que vous les mettez égouter, pour faire recuire le ſirop juſqu'à ce qu'il ſoit revenu à la grande plume, remettez les ceriſes

dans

dans le ſirop pour leur faire prendre dix-huit ou vingt bouillons, ayez ſoin de les écumer à meſure, enſuite vous les mettez à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les retirez de leur ſirop pour les mettre égouter ſur un tamis, & enſuite ſur des ardoiſes pour les faire ſécher à l'étuve.

Cериſes liquides à noyau.

Prenez quatre livres de groſſes ceriſes, il faut leur couper les queues par la moitié; faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume, mettez y les ceriſes dedans, pour leur faire prendre une douzaine de bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain que vous les augmentez d'une livre de ſucre cuit à la grande plume, avec un poiſſon de jus de groſeilles; remettez-les ſur le feu pour les rachever & les faire cuire juſqu'à ce que le ſirop ſoit cuit à perlé, ce que vous connoîtrez en prenant du ſirop avec deux doigts, & les ſéparant tous les deux, il ſe forme un filet qui ſe ſoutient ſans ſe rompre; ôtez-les du feu, lorſqu'elles ſeront un peu refroidies, vous les mettrez dans les pots.

Cerises framboisées.

Ecrasez dans une terrine une livre de framboises, passez-les ensuite dans une étamine pour en exprimer tout le jus, faites cuire quatre livres de sucre à la grande plume, mettez-y le jus de framboises avec trois livres de grosses cerises bien mûres, dont vous aurez coupé la moitié de la queuë, faites-les cuire à grand feu au moins huit ou dix bouillons, descendez-les du feu pour les écumer & reposer jusqu'au lendemain, ensuite vous les ferez recuire jusqu'à ce que le sirop soit cuit au perlé comme les précedentes; lorsqu'elles seront à demi froides, vous les mettrez dans les pots.

Cerises aux Quadrilles.

Ayez deux livres de cerises d'égale grosseur, coupez en un peu le bout des queues, & en mettez quatre ensemble que vous attachez avec du fil, mettez-les ensuite dans deux livres de sucre cuit au souflé. Voyez *Sucre au souflé*, page 6. Faites-leur prendre au moins dix-huit bouillons en les écumant à mesure, versez-les légerement dans une terrine pour les mettre vingt-quatre heures à l'étuve, ensuite vous les mettrez égouter sur un

tamis pour les mettre après ſur des feuilles de cuivre, & faire ſécher à l'étuve.

Ceriſes en ſurtout.

Coupez un peu le bout des queuës à une livre de ceriſes, prenez-en trois autres livres à qui vous ôterez les queuës & les noyaux, faites cuire quatre livres de ſucre au ſouflé, mettez-y toutes les ceriſes pour leur faire prendre une vingtaine de bouillons, ayez ſoin de les écumer à meſure, vous les mettrez enſuite dans une terrine pour les ſerrer à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettrez dans des pots, pour les garder au liquide juſqu'à ce que vous en ayez beſoin; lorſque vous voudrez les mettre en ſurtout, vous les égoutez de leur ſirop ſur un tamis très-clair, prenez celles qui ont des queues & en appliquez deux ou trois autres deſſus du côté de la chair, ayez ſoin de les bien arrondir & de les mettre à meſure ſur des feuilles de cuivre, poudrez-les partout de ſucre, & les mettez ſécher à l'étuve, le deſſus étant ſec, mettez-les ſur un tamis après les avoir encore poudrées de ſucre, & les remettez à l'étuve pour achever de les ſécher.

Cerises à l'Eau-de-Vie.

Prenez quatre livres de grosses cerises des plus belles & des plus claires que vous pourrez trouver, coupez-en les queues à moitié, mettez vos cerises dans une grande bouteille de verre à large goulot ; mettez dans une terrine un quarteron de meures, avec un peu de framboises, que vous écrasez & délayez avec un peu de sirop de cerises, passez-les au tamis pour mettre ce jus dans la bouteille avec les cerises; prenez une pinte d'eau-de-vie, mettez-y fondre deux livres & demie de sucre, lorsque le sucre sera fondu dans l'eau de-vie, vous le mêlerez bien, & le mettrez dans la bouteille, sur les cerises, avec un peu de canelle, bouchez bien la bouteille, pour la garder jusqu'à ce que vous en ayez besoin; dans l'Hyver vous vous servez de ces cerises pour les mettre en chemise, au caramel & autre façon.

Cerises au Caramel.

Prenez de grosses cerises, bien choisies & bien mûres, vous leur coupez la queue à moitié, les essuyez, & trempez l'une après l'autre dans un sucre

cuit au caramel, mettez-les à meſure ſur une feuille de cuivre, frotée légerement avec un peu de bonne huile d'olive, vous vous en ſervirez pour les dreſſer comme vous le jugerez à propos; lorſque l'on n'eſt point dans la ſaiſon des ceriſes, vous prenez de celles que vous avez conſervées à l'eau-de-vie, que vous mettez égoûter & reſſuyer à l'étuve, vous vous en ſervez de la même façon.

Ceriſes à la Nompareille.

Ayez de groſſes ceriſes, comme les précédentes que vous préparez de la même façon, trempez-les dans un ſucre au caſſé, & les poudrez à meſure avec de la nompareille mêlée, il faut les mettre à meſure ſur une feuille de cuivre ſemée de nompareille, vous les dreſſerez comme celles au caramel.

Ceriſes en Chemiſe.

Fouettez un blanc d'œuf, vous en prendrez de la mouſſe ſuivant la quantité de ceriſes que vous voulez employer; prenez de belles ceriſes, coupez-en la queue à moitié, & les paſſez dans cette mouſſe, roulez-les à meſure dans du ſucre fin, ſouflez deſſus pour qu'il ne

reste point trop de sucre, il faut les mettre à mesure sur un tamis, que vous mettez à l'étuve d'une chaleur douce, jusqu'à ce que vous les serviez.

Cerises filées.

Prenez des cerises confites & tirées au sec, ou des cerises à l'eau-de-vie, séchées à l'étuve, de celles que vous voudrez; coupez-les en petits filets, le plus mince que vous pourrez, vous prenez des feuilles de cuivre, que vous frottez légerement de bonne huile d'olive, semez-y dessus les filets de cerises, vous avez du sucre cuit au caramel, trempez-y deux fourchettes tenantes ensemble, pour en prendre le sucre, & le filez légerement sur les cerises, sans les trop charger de sucre, ensuite vous les retournez sur une autre feuille de cuivre, aussi frottée d'un peu d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Compote de Cerises.

Mettez dans une poële un peu d'eau, avec six onces de sucre, que vous faites bouillir, jusqu'à ce qu'il soit prêt d'être en sirop, mettez-y une livre de cerises, les queues coupées par la moitié, & les

faites cuire à grand feu, au moins dix bouillons, deſcendez-les du feu pour les écumer, en paſſant du papier blanc deſſus pour enlever l'écume, & les dreſſez dans le compotier. Dans la nouveauté, que les ceriſes ne ſont pas aſſez mûres, il faut demie livre de ſucre pour livre de ceriſes.

Conſerve de Ceriſes.

Otez-les noyaux à deux livres de ceriſes que vous mettez dans une poële, pour les paſſer ſur le feu, & rendre leur eau, jettez-les ſur un tamis, en les preſſant avec une eſpatule, enſuite vous remettez ſur le feu l'expreſſion que vous en avez tirée, pour la faire deſſécher, & réduire à demie livre, faites cuire deux livres de ſucre à la plume, mettez-y le marc deſſécher, que vous délayez bien avec le ſucre, & le travaillerez tout autour de la poële, juſqu'à ce qu'il ſe forme deſſus une petite glace, verſez votre conſerve dans un moule de papier; lorſqu'elle ſera priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Gelée de Ceriſes.

Ecraſez dans une terrine ſix livres de ceriſes bien mûres, pour en tirer

tout le jus, que vous passerez dans une étamine, laissez le reposer pour le tirer au clair, ensuite vous ferez cuire six livres de sucre au cassé, mettez-y le jus des cerises pour le faire cuire avec le sucre, vous aurez soin de l'écumer à mesure, vous laisserez cuire votre gelée jusqu'à ce qu'elle soit entre lissée & perlée, ce que vous connoîtrez, en mettant quelque goûte sur une assiette; quand elle est froide, elle se peut lever entiere avec un couteau, ou lorsqu'elle tombe en nape en la levant avec l'écumoire, vous la descendez du feu, & laissez un peu diminuer sa grande chaleur pour la mettre dans les pots, vous passerez du papier blanc dessus, pour ôter la petite écume qui se fait en la versant, & ne la couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Marmelade de Cerises.

Faites cuire à grand feu, & réduire à moitié six livres de cerises bien rouges, dont vous aurez ôté les queues & les noyaux, mettez-les ensuite dans trois livres de sucre cuit à la plume, remuez le sucre & les cerises ensemble avec une espatule, remettez la marmelade sur le feu faire quelques bouillons,

juſqu'à ce que le ſirop ſoit de conſiſtance un peu liquide ; la cuiſſon faite, vous laiſſez un peu diminuer la chaleur, avant que de la dreſſer dans les pots. Lorſque vous l'aurez dreſſée, vous jetterez un peu de ſucre fin par-deſſus, ſi vous voulez.

Maſſepains de Ceriſes.

Pilez une livre d'amandes douces échaudées, lorſqu'elles ſont pilées très-fin, mettez-y une demie livre de ceriſes bien mûres, que vous aurez écraſées & paſſées au tamis auparavant, repilez les ceriſes avec les amandes juſqu'à ce qu'elles ſoient bien incorporées enſemble ; vous avez une livre de ſucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les ceriſes, mettez le tout dans une poële, ſur un feu très-doux, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële, retirez-la pour la mettre ſur une feuille, & laiſſer réfroidir, enſuite vous la remettez dans le mortier, avec trois blancs d'œufs frais, repilez encore cette pâte un bon quart d'heure, en y ajoûtant un peu de ſucre fin en la pilant, dreſſez les maſſepains de la grandeur & figure que vous jugez à propos, faites-les cuire dans un four très-doux.

Clarequets de Cerises.

Ecrasez deux livres de cerises, pour en tirer tout le jus, il faut mesurer ce jus, pour y ajoûter un tiers de jus de groseilles, passez le tout à la chausse; faites cuire au cassé autant de sucre que vous avez de jus, mettez-y la décoction pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle tombe en nape de l'écumoire, & que la nape tombe nette, vous verserez tout de suite votre gelée dans les moules à clarequets. Si par hazard vous aviez manqué votre gelée, ce que vous verrez quatre heures après, si vos clarequets n'étoient point pris, il faudroit les mettre à l'étuve pour les faire prendre.

Ratafiat de Cerises.

Prenez des cerises, ôtez les noyaux, & les mettez dans une terrine pour les écraser, & les laissez cuver vingt-quatre heures. Ordinairement trois livres de cerises produisent une pinte de jus; lorsque vous les aurez passées, vous mesurez le jus, & mettez autant d'eau-de-vie que de jus, pinte pour pinte, un quarteron de sucre par pinte, c'est-à-dire, sur une cruche de douze pintes,

trois livres de ſucre, & ſur cette cruche vous y mettrez un panier de framboiſes à l'uſage de Paris; vous prendrez un cent de mûres, que vous ferez fondre avec un peu de votre jus de ceriſes, aux environs d'une pinte, vous jetterez vos mûres ſur un tamis après leur avoir fait faire cinq ou ſix bouillons ſur un feu doux pour en tirer tout le jus, vous prendrez le ſucre que vous jetterez dans le ſirop de mûres, pour le faire fondre ſans bouillir, & mettrez le tout dans la cruche, vous y ajoûterez un morceau de canelle, & boucherez bien la cruche pour laiſſer infuſer ſix ſemaines. Il faut obſerver que les ceriſes ſoient bien mûres, ſans être gâtées; toutes les épices que l'on a coutume d'y mettre, ne valent rien pour ce ratafiat.

Autre Ratafiat de Ceriſes.

Prenez de belles ceriſes bien mûres, ſans être gâtées, que vous mettrez dans une terrine, avec la moitié de framboiſes, & un quart de guignes noires, écraſez le tout enſemble avec les mains, ôtez-en les noyaux que vous concaſſez dans un mortier, & les remettez avec les ceriſes & framboiſes, laiſſez

cuver le tout enſemble pendant quatre ou cinq jours, que vous les paſſerez dans un tamis, & en preſſerez bien le marc; vous meſurerez ce jus, ſur deux pintes vous y mettrez deux pintes d'eau-de-vie, avec une livre de ſucre & un petit bâton de canelle, mettez votre ratafiat dans une cruche, que vous aurez ſoin de bien boucher, laiſſez-le deux mois avant que de le paſſer à la chauſſe; lorſqu'il ſera bien clair vous le mettrez dans des bouteilles.

Sirop de Ceriſes.

Faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume, mettez-y trois livres de ceriſes bien mûres, ſans être gâtées, à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, faites-leur prendre une douzaine de bouillons, deſcendez-les du feu pour les écumer, & les laiſſez deux heures dans le ſucre, enſuite vous les remettrez ſur le feu pour leur donner encore huit ou dix bouillons, & vous les paſſerez au tamis ſur une terrine; ſi votre ſirop n'a point aſſez de conſiſtance, faites-lui encore faire quelques bouillons; lorſqu'il ſera à demi froid, vous le mettrez dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Sirop de Cerises d'une autre façon.

Mettez dans une poële trois livres de cerises à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, avec un demi-septier d'eau; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles ayent jetté toute leur eau, passez-les dans un tamis, prenez trois livres de sucre que vous clarifiez, & faites cuire à la grande plume; mettez le jus de cerises avec le sucre, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop un peu fort; lorsqu'il sera à demi froid, vous le mettrez dans les bouteilles.

Autre sirop de Cerises.

Prenez le sirop des cerises qui ont été confites à oreilles, ou de celles qui sont confites pour mettre en surtout; faites-le fremir un peu sur le feu, & vous y ajouterez un peu de sucre clarifié; lorsqu'il sera froid, vous le mettrez dans des bouteilles.

Vin de Cerises.

Prenez la quantité de cerises que vous jugez à propos de faire du vin de cerises, il vous en faut au moins trois livres

pour une pinte, ôtez le noyau à toutes vos cerises; mettez-les à part; vous pilez les cerises pour en tirer tout le jus, mettez ce jus dans un baril avec les noyaux bien pilés, & un quarteron de sucre par pinte de jus, laissez-les bouillir comme du vin pendant quinze jours ou trois semaines, ayez soin de le remplir à mesure avec du jus de cerises, ensuite vous couvrez le bondon avec une feuille de vigne & du sable autour; lorsqu'il ne bout plus, vous le bouchez à forfait jusqu'à ce que vous le tiriez au clair dans des bouteilles.

Vin de Cerises d'une autre façon.

Sur vingt livres de cerises vous y mettrez quatre livres de groseilles, ôtez les noyaux des cerises que vous pilez très-fin, & les mettez avec les groseilles & cerises; écrasez bien le tout ensemble, & le mettez dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus, faites-le bouillir comme le précedent pendant quinze jours ou trois semaines, ensuite vous y ajouterez un demi-septier d'esprit de vin, un peu de coriandre & de la canelle, lorsqu'il ne bouillira plus vous le boucherez jusqu'à ce que vous le passiez au clair.

Suc de Cerises.

Prenez la quantité de cerises que vous jugerez à propos, ôtez les queues & les noyaux, mettez les cerises dans une toile neuve que vous mettez après dans une presse pour en tirer toute l'expression du jus des cerises, que vous mettez dans une bouteille, & l'exposerez au soleil pendant deux jours pour le laisser rasseoir; le marc étant descendu au fond de la bouteille, vous le verserez en douceur dans la chausse pour le tirer au clair, vous le mettrez dans des bouteilles pour le garder en couvrant la superficie avec de bonne huile d'olive, vous vous servez de ce suc pour ce que vous jugez à propos hors la saison; lorsque vous voulez vous en servir, vous enleverez l'huile en y trempant du coton, vous aurez soin de le tenir dans un endroit chaud pour le conserver.

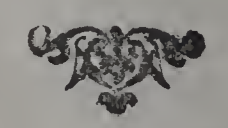
Pâte de Cerises.

Ayez quatre livres de cerises bien mûres sans être tachées, faites-leur prendre sept ou huit bouillons sur le feu, & les passez au travers d'un tamis, en les pressant fort avec une espatule, ensuite vous prendrez tout ce qui aura

passé, pour le remettre sur le feu, & le faire dessecher ; faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, mettez-y les cerises dessécher pour les bien délayer avec l'espatule, jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées, & d'un beau rouge, dressez dans les moules à pâtes, que vous mettez sécher à l'étuve.

Glace de Cerises.

Pour faire une pinte de glace de cerises, vous écraserez dans une terrine une livre & demie de cerises après avoir ôté les queues & les noyaux; mettez-y trois demi-septiers d'eau que vous battez bien avec les cerises, ensuite vous les passerez dans un tamis, & vous y ajouterez une demie livre de sucre ; lorsque le sucre sera fondu, vous mettrez cette eau dans une salbotiere pour faire prendre à la glace, comme il sera dit à l'article des Glaces.



DE



DE L'ETE'.

L'ETE' nous préſente des fruits dans leur maturité, & nous annonce l'abondance de la Saiſon qui la ſuit pour ceux qui ne le ſont pas. Durant les mois de Juin, Juillet & Août qu'il comprend; il nous fournit encore des fraiſes & framboiſes, les ceriſes de toutes eſpeces, les groſeilles, les figues, la fleur d'orange, la fleur de jaſmin, les abricots, les pêches & les prunes de toutes eſpeces, des poires de pluſieurs eſpeces, la pomme calleville d'Eté, les melons; premierement, ceux des environs de Paris, & enſuite ceux d'Amboiſe & de Langeais, les cerneaux, les meures, les noix nouvelles & les premiers raiſins.

Dans cette Saiſon les eaux glacées ſont le plus en uſage, tant par la chaleur qui engage à ſe rafraichir que pour la maturité des fruits qui ſont dans leur bonté. On eſt encore occupé à confire des ceriſes de differentes façons; comme à oreilles, à mi-ſucre, au liquide, à noyaux, aux quadrilles, en ſurtout, à l'eau-de-vie, en chemiſe, à faire des

marmelades, des pâtes, des clarequets, des maſſepains, des ratafiats, des ſirops, des pâtes, des gelées, des glaces, des compotes & du vin de ceriſes. Pour les abricots, on en confit au liquide, au ſec, en ſurtout, on en met à l'eau-de-vie, en compote, à oreilles, en marmelade, en pâte, en conſerve, l'on en fait des canellons, des glaces, des fruits glacés, des ſirops. La fleur d'orange l'on en fait des ſucres candi, de praliné, des clarequets, des gâteaux, des pâtes, des ratafiats, des maſſepains; l'on en fait confire au liquide, au ſec, & autres façons qui ſeront marquées à leur article. Les pêches ſe conſervent & ſe mettent en compote, à l'eau-de-vie; l'on en fait des glaces, des canellons, des fruits glacés, des marmelades, des pâtes. Les meures ſe ſervent cruës & ſont employées à faire des ſirops, à confire au liquide & au ſec. Les prunes ſe ſervent crues & ſe mettent en compote, en marmelade, en clarequets; l'on en fait confire pour garder; les poires ſe ſervent crues, en compote, ou de glacées; on en fait des marmelades, des pâtes; l'on en met à l'eau-de-vie, de confites, & differentes façons qui ſeront marquées à leur article. Les figues ſe ſervent cruës, ou

glacées avec le ſucre en poudre, on en confit de ſéches pour les garder. Les pommes qui commencent à paroître ſe ſervent ordinairement en compotes. Les noix nouvelles ſe ſervent cruës, on en confit au liquide pour les tirer au ſec dans le courant de l'année.

Dans cette ſaiſon, nous avons pour fleurs, la Lavande, la fleur de Sureau, des Anemones ſimples, toutes ſortes de beaux œillets; les pieds-d'Alouettes, la Tubéreuſe, le Jaſmin, les Capucines, les Roſes de toutes eſpeces, beaucoup d'autres fleurs, & des feuilles de vigne.

En ſalades, nous avons la Laitue de Bellegarde, les Royales, les Capucines, les Impériales, les Perpignanes, les Laitues Romaines, la Rouge de Sileſie, la Laitue de Genes, les Chicons rouges, blancs & verds, la Chicorée, & toutes ſortes de fournitures.



DU JASMIN.

Observation.

LE Jaſmin eſt un arbriſſeau, qui jette du ſarment comme la vigne, ſes fleurs viennent au bout des branches, menues, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur eſt extrêmement agréable ; l'on en trouve dans beaucoup de jardins. Il fleurit ſur la fin de Mai, en Juin & Juillet. On en tire une huile qui eſt bonne contre les douleurs froides des jointures & des nerfs.

Conſerve de Jaſmin.

Mettez dans un mortier un quarteron de fleurs de jaſmin, bien épluchées, que vous pilez très-fin en l'arroſant de deux ou trois goûtes de jus de citron; faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu ; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur de jaſmin pilée, que vous délayez bien avec le ſucre, en le battant avec une cuilliere ; enſuite vous la dreſſez dans les moules ; lorſqu'elle ſera

froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Glace de Jaſmin.

Pilez très-fin une poignée de fleurs de jaſmin épluchées ; enſuite vous les retirez du mortier pour les mettre dans une pinte d'eau, avec une demie livre de ſucre, battez bien le tout enſemble ; lorſque le ſucre ſera fondu, vous le paſſerez dans un tamis bien ſerré ; mettez-le dans une ſalbotiere, pour le faire prendre à la glace, comme il ſera expliqué à l'article des Glaces.

Dragées de Jaſmin.

Faites fondre de la gomme adragangante, avec un peu d'eau, en la tournant quelquefois juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue ; paſſez dans un tamis fin, pour en former une pâte, avec de la marmelade de jaſmin, & de la poudre de racine d'Iris, que vous mettez enſemble dans un mortier, pour les piler, en y mettant de tems en tems du ſucre fin, juſqu'à ce que la pâte ſoit maniable ; retirez-la du mortier, pour la mettre ſur une table, avec du ſucre fin ; enſuite vous en prenez des petits morceaux de la groſſeur d'un pois, que

vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le pouce de la droite, pour en former de petits ronds; votre pâte étant travaillée de cette façon, vous la mettez ſur un tamis pour la faire ſécher à l'étuve pendant ſix jours; enſuite vous finiſſez vos dragées dans une poële à proviſion, comme il eſt expliqué p. 20; à meſure que vous avez mis une couche à la dragée, & qu'elle eſt ſéchée, vous y remettez encore du ſucre cuit au liſſé, & continuez de cette façon, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez groſſes.

Marmelade de Jaſmin.

Prenez une demie livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous pilez très-fin dans un mortier; paſſez-les enſuite dans un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule, juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé; faites cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume; délayez-y peu à peu, pendant qu'il eſt chaud, le jaſmin que vous avez paſſez au tamis; enſuite vous mettrez la marmelade dans les pots.

Fleurs de Jaſmin confites.

Ayez de beaux jaſmins épanouis,

coupez-en les trois quarts des queuës, & laiſſez les fleurs entieres, faites cuire du ſucre au grand liſſé; ôtez-le du feu, mettez-y les fleurs de jaſmin, ſans les laver, vous les laiſſerez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume; laiſſez réfroidir & verſez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feüille de la fleur, vous ôterez les queuës, & éplucherez les feuilles pour les confire de la même façon.

Paſtilles ou Ingrédiens de Jaſmin.

Prenez un quarteron de jaſmin, que vous mettez infuſer dans un peu d'eau bouillante, que vous mettrez à l'étuve juſqu'au lendemain, paſſez enſuite votre eau de jaſmin dans une ſerviette, en la preſſant fort, pour en exprimer tout le ſuc; vous vous ſervirez de cette décoction pour faire tremper deux gros de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez dans une ſerviette en la preſſant pour n'en rien perdre; mettez cette eau dans un mortier, avec du ſucre fin; pilez le tout enſemble, en y ajoutant de tems en tems du ſucre fin; juſqu'à ce que vous ayez une pâte ma-

niable ; enſuite vous retirerez cette pâte pour en former des paſtilles ou des petits coquillages, de telles eſpeces & figures que vous voudrez, ou des grains de bled, de caffé, & autres ingrédiens.

Sirop de Jaſmin.

Faites bouillir une chopine d'eau ; vous avez une demie livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous mettez dans une terrine ; verſez votre eau bouillante deſſus, vous mettrez une aſſiette deſſus le jaſmin, pour le faire enfoncer dans l'eau, pour qu'il puiſſe tremper dedans ; mettez la terrine à l'étuve juſqu'au lendemain ; faites clarifier cinq livres de ſucre, que vous ferez cuire au caſſé ; paſſez votre jaſmin dans une ſerviette, en preſſant doucement, pour qu'il rende ſon parfum ; il faut mettre cette décoction de jaſmin dans le ſucre ; mettez le tout enſemble ſur le feu ſans le faire bouillir, ſeulement pour que l'eau puiſſe prendre corps avec le ſucre ; enſuite vous le verſerez dans une terrine, que vous mettrez à l'étuve pendant trois ou quatre jours ; il faut entretenir l'étuve de feu avec la même chaleur que pour un candi ; vous ver-

rez

rez de tems en tems avec une cuilliere à votre ſirop ; pour être fini, il faut qu'il ſoit au perlé ; alors vous l'ôterez de l'étuve pour le mettre réfroidir, & enſuite dans des bouteilles.

Sable de Jaſmin.

Ayez un quarteron de belles fleurs de jaſmin, épluchées & point lavées ; que vous mettez dans un mortier, pour piler très-fin ; enſuite vous mettez cette fleur dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume ; il faut la bien travailler avec le ſucre, en la remuant beaucoup avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elle ſoit bien incorporée avec le ſucre, & que le ſucre ſoit pris & réfroidi ; vous le paſſez au travers d'un tamis pour en former du ſable, & vous vous en ſervirez pour former des parterres ſur des cryſtaux.

Candi de Jaſmin.

Prenez de la fleur de jaſmin épluchée, vous faites cuire du ſucre à la plume, que vous mettez dans le moule à candi ; lorſqu'il ſera à moitié réfroidi, vous y mettrez la fleur de jaſmin, que vous enfoncerez doucement & également dans le ſucre, avec une four-

chette ; mettez ſur votre candi une grille faite pour le moule, & l'appuyerez en mettant un poids deſſus ; mettez aux quatre coins des petits bâtons blancs, ſecs, que vous enfoncez dans le ſucre ; mettez votre candi à l'étuve pendant vingt-quatre heures, que vous entretenez de feu également ; vous verrez ſi votre candi eſt fait en retirant les petits bâtons ; s'ils font le diamant également par-deſſus, alors vous égouterez votre candi en panchant le moule par un coin, laiſſez-le égouter pendant deux heures, enſuite vous renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également.

Gâteau de Jaſmin.

Faites un moule de papier de la grandeur que vous voulez faire le gâteau, prenez une demie livre de fleurs de jaſmin bien épluchées que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, travaillez-les promptement ſur le feu avec une eſpatule ; lorſque le ſucre commence à monter, & que vous êtes prêt à le verſer dans le moule, mettez-y promptement un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre en poudre, qui ne ſoit pas trop liquide, ce qui contribuera

beaucoup à faire monter le gâteau ; verſez-le promptement dans le moule, & tenez deſſus le cul de la poële chaud à une certaine diſtance, ce qui fait encore monter le gâteau.

Pâte de Jaſmin.

Pilez très-fin dans un mortier une demie livre de fleurs de Jaſmin épluchées, enſuite vous la mettez ſur une aſſiette pour la délayer avec quatre cuillerées de marmelade de pommes ; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade délayée avec les fleurs, mêlez bien le tout enſemble, & faites cuire une douzaine de bouillons ; votre pâte étant cuite, vous la dreſſez dans les moules à pâte poſés ſur des feuilles de cuivre ; glacez tout le deſſus avec du ſucre en poudre que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez ſécher à l'étuve.

Bouquets de Jaſmin au ſec.

Il faut prendre de belles fleurs de jaſmin bien épanouies avec leurs queuës, que vous coupez à moitié ſi elles ſont trop longues, mettez-en trois ou quatre enſemble que vous attachez avec un peu de fil ; trempez partout chaque bou-

quet dans un ſucre cuit au petit liſſé, & à demi froid ; mettez-les à meſure égouter ſur un tamis, & les poudrez partout avec du ſucre très-fin ; remettez-les à meſure ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies ; faites-les ſécher à l'étuve, & les conſerverez dans un endroit ſec ; ſerrez-les dans des boëtes garnies de papier blanc.

Jaſmin en chemiſe.

Prenez des fleurs de jaſmin entieres, bien épanouies ; ôtez-en les queuës, & les trempez dans un blanc d'œuf fouetté en mouſſe, il faut enſuite les rouler dans un ſucre fin, & les mettre à meſure ſur des feuilles de papier blanc poſées ſur un tamis, pour les mettre ſécher à l'étuve ; lorſqu'elles ſeront ſéches, vous vous en ſervirez pour les deſſeins que vous jugerez à propos.

Biſcuits de Jaſmin.

Mettez dans une terrine une cuillerée de marmelade de jaſmin avec quatre jaunes d'œufs frais (dont vous mettrez les blancs à part) & une demie livre de ſucre en poudre ; battez-bien le tout enſemble avec une ou deux eſpatules,

jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec le reste ; ensuite vous prenez les quatre blancs d'œufs que vous avez mis à part avec encore deux autres que vous y ajoutez, que vous fouettez en neige, ensuite vous mêlez les blancs avec les jaunes & le sucre, que vous remuez ensemble avec le fouet, & y ajoutez tout de suite quatre onces de farine que vous passez au tamis, & la faites tomber légerement dans la terrine en remuant toujours avec le fouet ; le tout étant mêlé ensemble, vous dressez les biscuits dans des moules de papier que vous avez beurez auparavant, & jettez sur les biscuits un peu de sucre fin pour les glacer, mettez-les cuire au four d'une chaleur douce.

DE LA FLEUR D'ORANGE.

OBSERVATION.

LA Fleur d'Orange est beaucoup employée dans les ouvrages d'Office pour son bon goût & son odeur agréable ; il faut la choisir fraîche cueillie, belle & bien blanche ; son usage moderé réjouit le cœur, aide à la diges-

tion, & fortifie l'eſtomac. L'excès rend la bile âcre, & échauffe beaucoup.

Conſerve de Fleurs d'Orange.

Epluchez de la fleur d'orange pour n'en prendre que la feuille, peſez-en un quarteron que vous hachez ſeulement de trois ou quatre coups de coûteau, & la mettez ſur une aſſiette; preſſez-y un jus de citron pour la conſerver blanche, enſuite vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la fleur d'orange, & la travaillez avec l'eſpatule ſans remettre la poële ſur le feu, en remuant toujours juſqu'à ce que le ſucre blanchiſſe autour de la poële, que vous verſez votre conſerve dans un moule de papier que vous avez tout prêt; lorſqu'elle ſera froide & bien priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Eau de Fleurs d'Orange ſimple & double.

Prenez de la fleur d'orange nouvellement cueillie, n'en ôtez que les queues, & la mettez infuſer dans de l'eau tiede & très-claire pendant cinq ou ſix heures à l'étuve dans un pot bien couvert, vous mettrez la quantité de fleurs d'orange que vous jugerez à propos, ſuivant que vous la voulez forte; pour la

faire bonne, il faut deux livres pour une pinte d'eau, enſuite vous mettez le tout dans l'alambic pour la faire diſtiller comme il eſt dit à l'article de la diſtilation. Pour la faire double, vous prenez l'eau de fleurs diſtilée comme la précedente, que vous faites tiédir, & y remettez de la fleur d'orange pour la faire infuſer dans un pot bien couvert, que vous mettez à l'étuve du ſoir au lendemain, & la remettez enſuite dans l'alambic pour la faire diſtiler une ſeconde fois.

Eau clairette de Fleurs d'Orange.

Faites infuſer pendant trois ſemaines dans une cruche bien bouchée, trois demi-ſeptiers d'eau de fleurs d'orange, avec une demie livre de ſucre, trois demi-ſeptiers de bonne eau-de-vie; mettez-y auſſi un peu de canelle avec une demie poignée de coriandre, que vous concaſſez enſemble; lorſque vous aurez bien bouché la cruche, vous la tenez dans un endroit chaud, & vous aurez ſoin de la remuer tous les jours, juſqu'à ce que vous paſſiez votre liqueur à la chauſſe, & la mettrez enſuite dans des bouteilles.

Glace de Fleurs d'Orange.

Epluchez de la fleur d'orange pour n'en prendre que les feuilles, mettez-en une bonne poignée dans un mortier pour la piler très-fine, ensuite vous la retirez pour la délayer dans une pinte d'eau tiéde; mettez-y une demie livre de sucre, lorsque le sucre sera fondu, battez l'eau trois ou quatre fois en la versant d'un pot à un autre; passez-la dans un tamis serré pour la mettre dans une salbotiere & la faire prendre comme il est dit à l'article des Glaces.

Fleurs d'Orange confites au liquide.

Epluchez de la fleur d'orange, la quantité que vous jugerezà propos, n'en prenez que les feuilles, mettez-les dans une eau bouillante, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous les doigts; avant que de la retirer, vous y mettez une once d'alun pilé pour la rendre blanche, ensuite vous avez une autre eau aussi bouillante où vous pressez un grand jus de citron, mettez-y tout de suite la fleur d'orange pour rachever de la faire blanchir jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts, vous la retirez dans de l'eau fraiche où vous pres-

ſez auſſi le jus d'un citron pour tenir blanche la fleur d'orange. Prenez quatre livres de ſucre pour une livre de fleur d'orange, que vous mettez clarifier; après qu'il ſera ôté du feu, laiſſez diminuer ſa chaleur juſqu'à ce qu'il ne ſoit que tiede, mettez-y la fleur d'orange que vous aurez mis égouter auparavant, laiſſez-la dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous la mettrez ſur un égoutoir, & mettrez le ſucre dans une poële, & le ferez cuire au petit liſſé; remettez la fleur d'orange dans la terrine, laiſſez refroidir le ſucre juſqu'à ce qu'il ne ſoit que tiéde, & le verſez ſur la fleur d'orange, & la laiſſerez encore dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous remettrez le ſucre dans une poële, pour le faire recuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé; vous l'ôtez du feu, & ne le mettez dans la fleur d'orange que quand il ſera tiéde, enſuite vous mettez votre confiture dans les pots, & la couvrirez lorſqu'elle ſera tout-à-fait froide. Il faut obſerver que la fleur d'orange, après avoir été blanchie à l'eau bouillante, ne doit plus être remiſe ſur le feu.

Eſprit d'eau de Fleurs d'Orange.

Prenez de la belle fleur d'orange, la

feuille la plus large que vous pourrez ; lorſqu'elle ſera épluchée, vous peſez une livre des feuilles, que vous enfilez toutes avec une aiguille & du fil, en forme de chapelet, qu'elles ſoient bien ſerrées l'une contre l'autre, & laiſſez paſſer des grands bouts de fil pour les paſſer tout au travers d'un grand bouchon de liege avec une groſſe éguille à tête, & les arrêtez par-deſſus avec des nœuds ; ce bouchon eſt deſtiné pour boucher une grande bouteille de verre à grand goulot ; mettez toutes les fleurs d'orange dans cette bouteille, il ne faut pas qu'elles touchent en aucune façon au verre, & qu'elles reſtent ſuſpendues en tenant au bouchon ; enſuite vous mettez un parchemin mouillé ſur la bouteille que vous ficelez ; mettez-la au ſoleil du midi, la fleur d'orange jette ſon eau dans la bouteille, & la fleur devient comme grillée ; vous en tirez la liqueur qu'elle aura rendue pour la mettre dans des petites fioles bien bouchées, pour vous en ſervir au beſoin ; vous en ferez de cette façon telle quantité que vous voudrez. Au défaut du Soleil, vous pouvez la mettre à l'étuve avec un feu moderé.

Fleurs d'Orange confites au ſec.

Après avoir confit la fleur d'orange, comme celle qui eſt au liquide, vous la laiſſez dans ſon ſirop juſqu'au lendemain, que vous les retirez pour les mettre égouter ſur des feuilles de cuivre, & les poudrez partout avec du ſucre fin, que vous jettez par-deſſus avec un ſucrier; mettez-les ſécher à l'étuve pour les conſerver dans une boëte dans un endroit ſec, pour le mieux; lorſque vous en avez beſoin, vous prenez de celles qui ſont confites au liquide, vous mettez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquefier le ſirop; retirez-en la fleur, que vous mettez égouter, & poudrez de ſucre pour la faire ſécher à l'étuve.

Fleurs d'Orange au Candi.

Prenez une demie livre de fleurs d'orange que vous épluchez, & n'en prenez que la feuille; faites cuire une livre de ſucre au ſouflé; en l'ôtant du feu, vous-y mettez la fleur d'orange pour la laiſſer dans le ſucre un bon quart d'heure pour lui donner le tems de jetter ſon eau, enſuite vous la mettez ſur le feu pour la faire cuire avec le ſucre, juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au ſouflé;

ôtez-le du feu, & le laiſſez refroidir à moitié avant que de le verſer dans le moule à candi, pour le mettre à l'étuve juſqu'à ce qu'il ſoit candi; pour connoître s'il eſt comme il faut, avant que de le retirer du moule, vous mettrez un petit bâton blanc à chaque coin du moule que vous enfoncez juſqu'au fond; lorſque vous jugerez que votre candi eſt pris, vous retirerez les petits bâtons, & vous verrez s'ils font le diamant deſſus & également; alors vous égouterez votre candi en panchant le moule par le coin, que vous laiſſez égouter pendant deux heures, & enſuite le renverſerez ſur une feuille de papier blanc.

Candi de Fleurs d'Orange d'une autre façon.

Mettez une demie livre de fleurs d'orange dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, donnez-lui deux ou trois bouillons, & l'ôtez du feu; lorſque le ſucre ſera refroidi aux trois quarts, vous en retirez la fleur d'orange pour la mettre égouter, & faire ſécher à l'étuve; remettez le ſucre ſur le feu pour le faire recuire à la grande plume, & le verſez dans le moule à candi; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur d'orange

que vous avez fait sécher à l'étuve, que vous enfoncez légerement & également avec une fourchette ; mettez-dessus une grille à candi faite pour le moule, avec un poids dessus pour l'appuyer ; mettez le moule à l'étuve, que vous entretenez de feu également, jusqu'à ce que votre candi soit fini ; pour vous y connoître, vous observerez les mêmes choses que pour le candi précedent.

Fleurs d'Orange filées.

Prenez de la fleur d'orange confite au sec, que vous semez sur des feuilles de cuivre frotées légerement de bonne huile d'olive ; vous avez du sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu, trempez dedans deux fourchettes pour en prendre le sucre, que vous filez à mesure sur la fleur d'orange sans la trop charger de sucre, ensuite vous la retournerez sur une autre feuille de cuivre, aussi frotée d'huile pour en faire autant de l'autre côté.

Fleurs d'Orange pralinées.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, clarifiez deux livres de sucre que vous faites cuire au cassé, jettez la fleur d'orange dans le sucre ; quand elle

aura fait un bouillon, vous la remuerez avec l'eſpatule juſqu'à ce que le ſucre ſoit à la petite plume, alors vous l'ôtez du feu pour la praliner, c'eſt-à-dire, de la remuer toujours avec l'eſpatule juſqu'à ce que le ſucre devienne en poudre; vous jetterez votre fleur d'orange ſur un tamis poſé ſur un plat, pour en recevoir le ſucre qui paſſera au travers; vous la ferez ſécher à l'étuve, vous en enleverez bien le ſucre en la repaſſant ſur le tamis, & la conſerverez dans un coffret à l'étuve, ou dans un endroit ſec. Cette fleur d'orange peut vous ſervir l'Hyver pour mettre au candi, l'on peut ſe ſervir du même ſucre pour en praliner d'autre, elle en ſera plus brune, mais elle n'en ſera pas moins bonne.

Marmelade de Fleurs d'Orange.

Ayez une livre de fleur d'orange épluchée, mettez-la dans l'eau bouillante, & la faites blanchir deux ou trois bouillons; avant que de la retirer, vous y jetterez un peu d'alun pour la rendre blanche; ayez d'autre eau ſur le feu, lorſqu'elle bouillira, vous y preſſerez un grand jus de citron, & y mettrez votre fleur d'orange, pour lui faire prendre deux ou trois bouillons juſqu'à ce qu'elle

commence à fléchir ſous les doigts, que vous la retirez dans de l'eau fraîche où vous avez preſſé un jus de citron; laiſſez-la une demie heure dans cette eau, & la remettez encore dans une autre eau de citron comme la précedente; vous prenez deux livres & demie de ſucre que vous clarifiez, & le faites cuire au petit souflé; vous égouterez la fleur d'orange que vous preſſerez bien dans une ſerviette pour en faire ſortir l'eau; il faut la piler dans un mortier, & la mettre dans une poële ſur un feu doux, & vous verſerez très-doucement le ſucre à huit ou dix fois, afin de la bien délayer; vous obſerverez qu'il ne faut pas ſeulement qu'elle fremiſſe, & la mettrez tout de ſuite dans les pots; lorſqu'elle ſera froide, vous y poudrerez un peu de ſucre fin par-deſſus, & les couvrirez à l'ordinaire.

Clarequets de Fleurs d'Orange.

Mettez dans une poele une douzaine de pommes de reinette, coupées par tranches, avec une chopine d'eau, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, & les paſſez dans un tamis pour en tirer la décoction; mettez dans la décoction des pommes,

deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous délayez bien ensemble ; remettez-les sur le feu, avec un peu d'eau pour leur faire faire deux ou trois bouillons, & les passez au travers d'une serviette mouillée ; vous mesurerez votre décoction, & mettrez autant de sucre clarifié, que vous ferez cuire au cassé ; ensuite vous mettrez votre décoction dans le sucre, faites cuire votre gelée, & vous verrez avec une cuilliere d'argent, quand elle tombera en nape, & qu'elle quittera net, vous l'ôtez du feu, & l'écumez bien, versez ensuite dans les moules à clarequets, que vous mettez à l'étuve pour les faire prendre.

Pommade à la Fleur d'Orange.

Il faut prendre tout le jaune de la fleur d'orange, qu'il faut éplucher avec autant de soin que la fleur d'orange même, il en faut deux livres pour livre de panne de porc mâle ; vous prenez de la panne de porc mâle, que vous ratissez avec un couteau sur une feuille de papier ; lorsque vous l'avez ratissée, vous la mettez dans une terrine neuve, bien vernie, vous y jettez pour la premiere fois, une demie livre d'épluchures

d'épluchures de fleurs d'orange, sur deux livres de panne, que vous faites bouillir pendant un quart d'heure; ensuite vous la retirez de dessus le feu, vous la laissez figer, & le lendemain vous la remettez sur le feu; après avoir fait trois ou quatre bouillons, vous la retirez, & la passez dans un torchon neuf, qui vous durera pendant tout le tems que votre pommade sera à faire; pour la seconde fois, vous la ferez bouillir une douzaine de bouillons, en y mettant autant d'épluchures; ensuite vous la laisserez réfroidir jusqu'à ce que vous ayez d'autres épluchures à y mettre, elle ne doit plus aller sur le feu qu'une seule fois pour la passer, après vous la remettrez à l'étuve, au premier étage, avec un grand feu; vous observerez cette façon jusqu'à la concurrence des quatre livres d'épluchures qu'il vous faut. La Pommade de jasmin, & celle de jonquille se font de même.

Pastilles ou Ingrédiens de Fleurs d'Orange.

Faites tremper une demie once de gomme adragante, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un verre

d'eau; prenez une pincée de fleurs d'orange pralinées, si vous n'êtes point dans la saison d'en avoir de la nouvelle, hachez-la très-fin, & la mettez dans un mortier, avec la gomme adragante fondue, que vous passez au travers d'une serviette, & la pressez pour qu'il ne reste rien; mettez-y peu à peu une livre de sucre passé au tambour, à mesure que vous pilez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, pour en former ces Pastilles de telle grandeur & figure que vous voulez, ou des ingrédiens, comme grains de bled, petits pois, grains de caffé, clous de gérofle, & autres différens petits coquillages.

Gâteau à la Fleur d'Orange.

Pesez une demie livre de feuilles de fleurs d'orange, faites cuire à la grande plume deux livres de sucre; mettez-y la fleur d'orange pour la faire bouillir, & jetter son eau; continuez de faire bouillir le sucre, avec la fleur d'orange, jusqu'à ce qu'il soit revenu à la grande plume; alors il faut travailler promptement le sucre avec l'espatule, en frottant au milieu, & tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'il commence à monter; mettez-y tout de suite un peu

de blanc d'œuf, délayé avec du ſucre fin, ſans être trop liquide, que vous avez tout prêt; il faut le mêler promptement dans le ſucre, & verſer dans le moment le gâteau dans le moule de papier, tenez le cul de la poële chaud à une certaine diſtance du gâteau, ce qui contribue à le faire monter, & à le glacer, ainſi que le blanc d'œuf que vous mettez dedans.

Gâteau de Fleurs d'Orange grillées.

Mettez dans une poële une petite poignée de ſucre en poudre que vous mettez ſur le feu pour le faire griller; enſuite vous mettrez dans cette même poële une livre de ſucre avec de l'eau, que vous ferez cuire à la grande plume; mettez-y un quarteron de fleurs d'orange grillées; faites cuire ſur le feu, en le travaillant toujours avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'il commence à monter, que vous y mettez du blanc d'œuf, comme au précédent, & le finiſſez de même.

Gâteau de Fleurs d'Orange pralinées.

Prenez une demie livre de fleurs d'orange pralinées, que vous mettez dans une livre & demie de ſucre cuit

à la grande plume; faites bouillir ſeulement un bouillon, en le travaillant toujours avec une eſpatule; lorſqu'il commence à monter, vous avez tout prêt un peu de blanc d'œuf délayé avec du ſucre fin, ſans être trop liquide, que vous mettez dedans, & le mêlez promptement dans le gâteau; il faut le verſer tout de ſuite dans le moule de papier; vous tiendrez le cul de la poële chaud ſur le gâteau, à une certaine diſtance, pour le faire monter & glacer.

Eſſence de Fleurs d'Orange.

Ayez de la fleur d'orange la quantité que vous jugerez à propos, qu'elle ſoit bien épanouie; mettez-la ſans l'éplucher dans une grande bouteille de verre à large goulot, avec deux fois autant peſant de ſucre en poudre, que vous mêlez bien enſemble; bouchez la bouteille avec un bouchon de liége & un parchemin mouillé; enſuite vous mettez la bouteille à la cave pendant deux jours & deux nuits; vous la retirez pour la mettre autant de tems à l'étuve, avec une chaleur modérée; enſuite vous la paſſerez dans un tamis ſans la preſſer, pour la mettre dans des petites bouteilles,

que vous aurez ſoin de bien boucher. Cette eſſence peut vous ſervir à donner le goût de fleurs d'orange à des liqueurs, & divers ouvrages d'office.

Pâte de Fleurs d'Orange.

Epluchez une livre de fleurs d'orange pour n'en prendre que les feuilles; mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche; enſuite vous mettez de l'eau fraîche dans un autre vaiſſeau, ou vous preſſez le jus entier d'un gros citron; mettez-y la fleur d'orange, pour la laiſſer trois heures dans cette eau de citron; enſuite vous la retirez pour l'égoûter ſur un tamis, & la bien preſſer dans une ſerviette; il faut la piler tout de ſuite dans un mortier, de crainte qu'elle ne noirciſſe; faites cuire cinq quarterons de ſucre au ſoufflé; mettez-y la fleur d'orange pilée, que vous délayez bien enſemble, en les travaillant avec l'eſpatule, & la dreſſez dans les moules à pâte, poſés ſur des feuilles de cuivre, mettez à l'étuve, pour la faire ſécher.

Massepains de Fleurs d'Orange.

Pilez très-fin une demie livre d'amandes douces, que vous arrosez en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec de l'eau de fleurs d'orange; lorsqu'elles seront pilées vous ferez cuire une demie livre de sucre à la grande plume; mettez-y les amandes avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous remuez bien avec une espatule, en les remettant sur un très-petit feu, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux doigts en les appuyant contre; mettez votre pâte sur une feuille de papier, avec du sucre fin dessus & dessous, pour l'abattre de l'épaisseur de deux écus; vous en formerez des massepains de la grandeur & figure que vous voudrez; faites-les cuire dans un four doux, sur des feuilles de cuivre; lorsqu'ils seront cuits, glacez tout le dessus avec une glace faite avec la moitié d'un blanc d'œuf; un peu de jus de citron, de l'eau de fleurs d'orange, & du sucre fin passé au tambour; remettez-les au four, pour faire sécher la glace.

Macarons liquides de Fleurs d'Orange.

Echaudez une demie livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, & les arroſez avec un blanc d'œuf, en le mettant à pluſieurs fois en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; enſuite vous les mettez dans une terrine, avec une demie livre de ſucre en poudre que vous battez avec les amandes, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble, vous y ajoûterez quatre blancs d'œufs fouëttez, que vous battez encore avec les amandes & le ſucre ; dreſſez vos macarons ſur une feuille de papier, de la groſſeur d'une noix ; faites à chacun un petit trou dans le milieu pour y mettre gros comme une noiſette de la marmelade de fleurs d'orange ; couvrez le deſſus comme le deſſous, ſans que la marmelade paroiſſe, faites-les cuire dans un four doux ; lorſqu'ils ſeront cuits, glacez le deſſus d'une glace blanche, faite avec du ſucre paſſé au tambour, de l'eau de fleurs d'orange, & un peu de blanc d'œuf ; remettez-les un moment au four, pour faire ſécher la glace.

Bouquets de Fleurs d'Orange.

Ayez de la belle fleur d'orange épanouie, mettez-en quatre ou cinq ensemble avec leurs queues, que vous attachez avec du fil; faites cuire du sucre au petit lissé; lorsqu'il sera à demi froid, trempez-y partout les bouquets de fleurs d'orange, que vous mettez à mesure dans du sucre très-fin, soufflez dessus pour qu'il n'en reste pas trop, & les mettez à mesure sur un tamis, dressés de façon que la fleur reste épanouie; faites les sécher à l'étuve; vous les conserverez dans un endroit sec, enfermés dans une boëte garnie de papier blanc.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, mettez clarifier quatre livres de sucre, que vous ferez cuire à la grande plume; vous jetterez la fleur d'orange dans le sucre pour lui faire faire trois ou quatre bouillons couverts, ensuite vous l'ôtez du feu, & y mettez quatre pintes d'eau de-vie, que vous laissez infuser avec le sucre & la fleur d'orange pendant quatre heures; vous aurez soin de couvrir la poële avec un linge blanc en double pour le faire étouffer, ensuite

vous

vous le passerez dans un tamis pour le mettre dans des bouteilles ; c'est un ratafiat excellent & promptement fait, la fleur d'orange peut vous servir en la pralinant.

Ratafiat de Fleurs d'Orange au bain marie.

Prenez une demie livre de feuilles de fleurs d'orange épluchées, que vous mettez dans une cruche, avec deux pintes d'eau-de-vie de la meilleure, trois chopines d'eau, une livre & demie de sucre; bouchez bien la cruche, & la mettez dans de l'eau au bain marie, pour la faire bouillir l'espace de douze heures; ensuite vous la retirez & la laissez refroidir; après vous passerez votre ratafiat à la chausse; lorsqu'il sera passé, il faut le filtrer. L'on appelle filtré, c'est de mettre dans un entonnoir un papier fait en forme de cornet, où vous passez la liqueur au travers; vous coupez en rond du papier joseph battu, & pliez ce rond en quatre, chaque moitié forme un cornet. A mesure que vous filtrez votre ratafiat, vous le mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Pour garder de la Fleur d'Orange blanche toute l'année.

Ayez un vaiſſeau proportionné à la quantité de fleurs d'orange que vous voulez conſerver, prenez de la fleur d'orange nouvellement cueillie & bien blanche que vous épluchez, & n'en prenez que les feuilles que vous mettez dans le vaiſſeau où vous la voulez garder; ſuivant ce que vous en avez, vous ferez clarifier du ſucre, & le ferez cuire au boulet, & le verſerez dans le pot ſur la fleur d'orange, il faut qu'il y ait aſſez de ſucre pour que la fleur d'orange en ſoit couverte, elle ſe conſervera de cette façon comme ſi elle ſortoit de deſſus l'arbre.

Vinaigre à la Fleur d'Orange.

Faites infuſer au ſoleil pendant trois ſemaines ou un mois un quarteron de feuilles de fleurs d'orange que vous mettez dans une cruche avec deux pintes de bon vinaigre blanc, ayez ſoin de bien boucher la cruche, vous le paſſerez enſuite dans un tamis fin, pour vous en ſervir au beſoin.

Sucre candi de Fleurs d'Orange.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, jettez-les dans ſix livres de ſucre clarifié, & réduit au caſſé ; après que votre fleur d'orange aura fait trois ou quatre bouillons couverts, ôtez-la du feu, & la couvrez d'un linge blanc en double afin de l'étouffer ; lorſqu'elle ſera à moitié froide, vous la jetterez ſur un tamis ; cette fleur d'orange peut vous ſervir en la faiſant praliner ; le ſucre où aura bouilli la fleur d'orange, vous le remettez ſur le feu pour lui faire faire un bouillon, & le paſſerez au travers d'une ſerviette mouillée ; remettez-le encore ſur le feu pour le faire réduire à la grande plume, & le verſerez dans un pot, que vous mettrez à l'étuve pendant dix ou douze jours jusqu'à ce qu'il devienne en pierre, cela vous fera un ſucre candi excellent ; pour avoir le ſucre, il faut caſſer le pot. Le ſucre candi au naturel ſe fait de la même façon.

Sable de Fleurs d'Orange.

Prenez du ſucre de fleurs d'orange pralinées, il vous ſervira de ſable.

Boutons de Fleurs d'Orange confits.

Prenez des boutons de fleurs d'orange presque mûres avant qu'ils s'épanouissent, piquez-les dans plusieurs endroits avec une épingle, principalement du côté de la queue; vous les péserez, & les mettrez tous dans une serviette, à la réserve d'une demie poignée que vous garderez; ficellez la serviette sans la trop serrer, faites bouillir de l'eau dans une poële, mettez-y les boutons avec la serviette, & aussi ceux que vous avez gardés, avec le jus d'un citron, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'en tâtant avec les doigts ceux qui ne sont pas dans la serviette, & les pressant un peu, ils s'écrasent facilement; ôtez-les du feu pour les ôter de la serviette, & les mettez dans l'eau fraiche avec un jus de citron; faites clarifier trois livres de sucre pour une livre de boutons de fleurs d'orange, ensuite vous ôterez le sucre du feu; lorsqu'il sera à demi froid, mettez-y les boutons de fleurs, après les avoir fait égouter, & ressuyer dans une serviette, laissez-les dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous coulerez le sucre de la terrine où vous les avez mis, pour le mettre dans une poële & le faire cuire au petit lissé;

quand il ſera à demi froid, vous le verſerez dans la terrine ſur les boutons de fleurs, & les laiſſerez encore juſqu'au lendemain, que vous recoulerez le ſirop dans la poële pour le faire cuire au grand perlé, & le verſerez à demi froid ſur les boutons de fleurs, pour les dreſſer enſuite dans les pots. Les boutons de fleurs d'orange que l'on confit pour tirer au ſec, ſe font de la même façon, à cette difference, que vous ne mettez du ſucre qu'autant péſant que vous avez de fleurs d'orange; & lorſque votre ſucre eſt au grand perlé, & à demi froid, vous le verſez ſur les boutons de fleurs d'orange, & les laiſſez dans le ſirop juſqu'au lendemain, que vous les retirez ſur des feuilles de cuivre pour les égouter, & les poudrer partout de ſucre fin avec un ſucrier; mettez-les ſécher à l'étuve, & enſuite vous les ſerrerez dans des boëtes garnies de papier blanc pour les conſerver dans un endroit ſec.

Boutons de Fleurs d'Orange au candi.

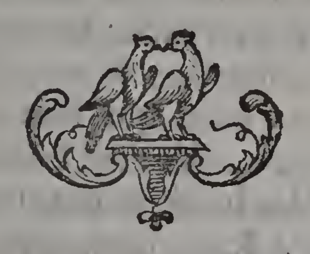
Mettez égouter ſur des feuilles de cuivre des boutons de fleurs d'orange confits au liquide comme les précedens, que vous faites ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront à moitié ſecs, vous les mettrez ſur

un tamis pour rachever de les faire sécher, ensuite vous les dresserez sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi ; versez-dessus du sucre cuit au souflé, & à moitié froid; mettez-les jusqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu égal & moderé ; si le sucre n'étoit point assez candi, vous égoutez ce qu'il reste de liquide, & les laissez encore au moins deux heures avant que de les ôter des moules ; quand ils seront bien séchés, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc. Pour être plus sûr de votre candi, il faut mettre quatre petits bâtons blancs & secs, un à chaque coin du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai, vous les retirez doucement lorsque vous croyez que le candi est pris, & vous verrez si les bâtons font les diamans dessus & également, ensuite vous égouterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures, après vous renverserez le moule sur une feuille de papier un peu fort & également.

Grillage de Fleurs d'Orange.

Prenez des boutons de fleurs d'orange, de ceux qui sont confits au liquide ;

mettez-les égouter de leur ſirop, & enſuite vous les mettez dans un ſucre cuit à la grande plume, il faut les remuer ſur le feu avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient grillés de belle couleur ; en les retirant du feu, preſſez-y un jus de citron pour les dreſſer tout de ſuite en dôme ſur des feuilles de cuivre frottées légerement avec de l'huile d'olive, que vous mettez à l'étuve pour les faire ſécher. Si vous voulez les faire avec de la fleur d'orange, n'en prenez que les feuilles, ne les faites point blanchir, mettez-les comme vous les avez épluchées dans un ſucre cuit à la grande plume, enſuite vous les travaillez ſur le feu avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elles ſoient grillées ; en les retirant du feu, vous mettrez auſſi un jus de citron, & les dreſſerez comme les boutons ; ſur un quarteron de fleurs d'orange, vous mettrez trois quarterons de ſucre ; pour les boutons, il en faut la moitié moins, à cauſe qu'ils ſont déja confits.



DES NOIX.

Observation.

LA noix eſt un fruit qui ſe digere très-difficilement, il eſt couvert de deux écorces ; la premiere eſt charnuë & verte, ſon uſage eſt pour les Teinturiers ; l'autre qu'on appelle coquille, eſt employée dans des tiſannes avec la ſalſepareille, l'eſquine & le gaïac ; celles qui ne ſont pas encore en maturité, que nous appellons cerneaux, ſont très-tendres, de bon goût, & plus aiſées à digerer que celles qui ſont en maturité, principalement quand elles commencent à ſe ſecher, il faut les choiſir groſſes, bien blanches & tendres ; elles ſont réputées propres pour tuer les vers, reſiſter au venin, exciter l'urine & les ſueurs. L'huile qui en eſt tirée par expreſſion eſt bonne pour adoucir les tranchées des femmes en couche, pour chaſſer les vents, pour faciliter la digeſtion & pour fortifier les nerfs. Les noix qui ſont employées avec le ſucre, donnent bonne bouche, corrigent les haleines puantes, fortifient l'eſtomac, & ne ſont point indigeſtes comme les vertes.

Orgeat de Noiſettes.

Pilez très-fin un quarteron de noiſettes échaudées, avec un quarteron des quatre ſemences froides, arroſez-les de tems en tems pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu d'eau; après les avoir pilées vous les retirez dans une terrine pour les délayer avec une pinte d'eau, paſſez-les à pluſieurs fois dans une ſerviette mouillée, lorſqu'elles ſeront bien paſſées, vous y mettrez un quarteron de ſucre, avec le jus de la moitié d'un citron que vous mêlerez bien avec le lait de noiſettes; le ſucre étant fondu, repaſſez l'orgeat dans la ſerviette, que vous mettrez enſuite rafraichir.

Noix blanches.

Pelez jusqu'au blanc des noix tendres dont le bois n'eſt point encore formé, que vous mettez à meſure dans l'eau, ayez de l'eau prête à bouillir dans une poële où vous mettrez les noix après qu'elles ſeront toutes pelées; lorſqu'elles commenceront à bouillir, vous aurez d'autre eau bouillante où vous mettrez un peu d'alun pulveriſé pour conſerver la blancheur des noix, mettez-les dedans pour les y faire blanchir juſ-

qu'à ce qu'en les piquant d'une épingle & les ſoulevant en l'air elles retombent d'elles-mêmes, vous les retirez dans une eau fraîche où vous aurez preſſé un jus de citron, faites clarifier autant de livres de ſucre que vous avez peſant de noix, & le faites cuire au petit liſſé. Voyez *Sucre au petit liſſé*, page 4. Mettez égoutter les noix pour les mettre dans une terrine; lorſque le ſucre ſera à demi froid, vous le mettrez ſur les noix pour les y laiſſer vingt-quatre heures, après vous coulerez le ſucre dans une poële pour le remettre ſur le feu, & le ferez cuire au grand liſſé; quand il ſera à demi froid, c'eſt-à-dire, un peu plus que tiede, vous le remettrez ſur les noix pour les laiſſer encore vingt-quatre heures, que vous remettrez le ſucre dans la poële pour le faire recuire juſqu'au petit perlé; quand il ſera à demi froid, vous le remettrez ſur les noix juſqu'au lendemain que vous racheverez votre ſucre pour le faire cuire au grand perlé, que vous remettrez ſur les noix, lorſqu'il ſera à demi froid, parce qu'il eſt à remarquer que les noix, après avoir été blanchies, non-ſeulement ne doivent plus être remiſes ſur le feu, mais que le ſucre que l'on verſe deſſus ne doit point être trop

chaud; après les avoir finies de cette façon, vous les mettrez à l'étuve jusqu'au lendemain que vous les mettrez dans les pots.

Noix noires.

Prenez un cent de belles noix noires de la grosse espece tout ce qu'il y a de plus beau, & les parez légerement, que les coups de couteau soient marqués comme si vous tailliez un diamant, il faut observer de ne point couper jusqu'au blanc. Pour voir si ces noix sont bonnes à confire, vous prenez une grosse épingle, si elle passe au travers sans résistance elles seront bonnes, vous les jetterez dans de l'eau avec leur brou, que vous laisserez tremper dedans pendant vingt-quatre heures, il faudra piquer vos noix avant que de les mettre blanchir, & vous les mettrez blanchir à grande eau avec leur brou, vous les ferez aller à petit feu, vous verrez avec une épingle, quand elle entrera dedans sans résistance, vos noix seront blanchies; après vous les jetterez dans de l'eau, & les rafraichirez; pour un cent de belles noix, il faut quinze à seize livres de sucre, vous en clarifierez la moitié, & les mettrez au sucre très-léger, vous mettrez

vos noix bien égoutées dans une terrine & jetterez le ſucre tout chaud pardeſſus, vingt-quatre heures après vous égouterez les noix, & donnerez trois ou quatre bouillons au ſirop, que vous remettrez tout chaud ſur les noix; pour la troiſiéme fois, vous les laiſſerez deux jours, & vous les augmenterez de ſucre, vous gliſſerez les noix dedans que vous ferez fremir pendant un quart d'heure, vous les remettrez dans la terrine & les laiſſerez trois jours; la quatriéme fois, vous mettrez tout le ſucre que j'ai expliqué ci-deſſus, qui ſera clarifié, & vous le ferez réduire au grand perlé, vous mettrez les noix dedans pour les faire bouillir & réduire au grand perlé; ces noix-là ne ſont que pour le tirage, & par conſéquent ſe mettent dans de grands pots.

Ratafiat de Noix.

Le ratafiat de noix ſe fait vers le tems de la Magdelaine que les noix ſont formées; pour deux pintes d'eau-de-vie que vous mettez dans une cruche bien bouchée, vous y mettez quinze à ſeize noix entieres que vous fendez par la moitié; mettez votre cruche à la cave pour y laiſſer infuſer les noix avec l'eau-de-vie

environ quatre ou cinq ſemaines, vous aurez ſoin de bien remuer la cruche au moins deux fois la ſemaine pour que les noix ſe mêlent avec l'eau-de-vie, & lui en communiquent le goût; enſuite vous paſſez l'eau-de-vie à la chauſſe, & la remettez dans la cruche avec une livre & demie de ſucre clarifié & deux cloux de geroſle, un petit bâton de canelle, & très-peu de macis; faites encore infuſer le tout enſemble l'eſpace de trois ſemaines, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe; lorſqu'il ſera bien clair, vous le vuiderez dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher; plus vous garderez ce ratafiat, meilleur il deviendra.

Noix à l'Eau-de-vie.

Prenez des noix tendres, que le bois ne ſoit point encore formé, il faut les parer juſqu'au blanc, vous les jettez à meſure dans l'eau fraiche; vous mettez de l'eau dans une poële ſur le feu, quand elle ſera prête à bouillir, mettez-y les noix, pour les y laiſſer juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, enſuite vous avez d'autre eau bouillante où vous mettez un peu d'alun pulveriſé, mettez-y les noix pour les faire bouillir juſqu'à ce que les piquant

d'une épingle & les levant en l'air elles retombent d'elles-mêmes, vous les retirez pour les mettre dans une eau fraiche de citron ; ſur trois livres de noix vous ferez clarifier deux livres de ſucre, que vous ferez cuire au petit liſſé, mettez égouter les noix, & les mettez dans une terrine, vous y verſerez deſſus le ſucre à demi chaud, & laiſſerez les noix vingt-quatre heures dans le ſucre, enſuite vous coulerez le ſucre dans une poële pour le remettre ſur le feu, & le faire cuire au grand liſſé, & le mettrez ſur les noix quand il ſera à moitié refroidi pour les laiſſer encore vingt-quatre heures, après vous ferez recuire le ſucre juſqu'au petit perlé, que vous remettrez encore ſur les noix quand il ſera à demi froid pour les laiſſer encore vingt-quatre heures dans le ſirop, enſuite vous remettrez le ſucre ſur le feu pour le faire cuire au grand perlé, alors vous mettrez dans le ſucre autant d'eau-de-vie que vous avez de ſirop, que vous mettrez ſur le feu avec les noix & le ſucre, vous les ferez fremir enſemble pendant trois ou quatre minutes, & mettrez dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

DES ABRICOTS.

OBSERVATION.

LES premiers qui ont été connus furent apportés de l'Armenie à Rome, & ils étoient encore fort rares du tems de Pline ; mais à present ils ſont ſi communs que preſque tous les jardins en ſont fournis ; il y en a de trois ſortes, ſçavoir le hâtif, qui commence à être mûr ſur la fin de Juin ; l'abricot ordinaire, qui eſt dans ſa maturité à la mi-Juillet ; l'abricot muſqué, qui vient à peu près dans le même tems ; leur maturité ſe connoît en ce qu'ils ont un beau coloris d'un côté & la chair jaunâtre. Il faut les choiſir gros & charnus, que la chair ſe ſépare aiſément du noyau ; ceux qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux qui croiſſent en eſpalier, mais ils ne ſont pas ordinairement ſi gros ; ce fruit eſt plus agréable au goût que bon pour la ſanté, ſon uſage moderé excite l'appetit, humecte & rafraichit ; l'excès remplit l'eſtomac de vents, parce qu'ils s'y corrompent aiſément. L'abricot travaillé avec le ſucre eſt préferable pour

la ſanté, parce que la cuiſſon & le ſucre rarefient & ſubtiliſent le phlegme viſqueux qu'il contient. L'amande renfermée dans le noyau, priſe en infuſion, eſt à ce que l'on prétend bonne pour appaiſer les ardeurs de la ſiévre, & pour tuer les vers; on fait une huile avec l'expreſſion de l'amande qui eſt propre pour adoucir les hemoroïdes, pour la ſurdité, & pour le bourdonnement d'oreilles.

Abricots confits au liquide.

Prenez des abricots qui approchent de leur maturité, il faut les peler & leur faire une inciſion par le bout pour faire ſortir le noyau en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la queuë; après que vous aurez ôté les noyaux vous peſerez les abricots pour mettre autant peſant de ſucre, faites bouillir de l'eau & y mettez un moment les abricots pour leur faire faire deux bouillons juſqu'à ce qu'ils commencent à fléchir ſous les doigts, vous les retirez en douceur dans de l'eau fraîche, & faites égouter ſur un tamis; mettez le ſucre que vous avez peſé dans une poële pour le clarifier, & le faire cuire à la grande plume, enſuite vous y mettrez doucement les abri-

cots pour leur faire prendre deux bouillons,& les retirerez du feu,il faut les laisser douze heures dans leur sirop pour prendre sucre, après retirez-les pour les mettre égouter, & remettrez le sucre sur le feu pour lui donner une vingtaine de bouillons, remettez les abricots dans le sucre sans les faire bouillir, jusqu'au lendemain que vous les finirez en leur donnant six ou sept bouillons; quand ils seront à demi froids vous les mettrez dans les pots.

Abricots confits au sec.

Ayez des abricots un peu plus d'àmoitié mûrs; que vous pelez proprement, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche, après que vous aurez ôté les noyaux, il faut les faire confire de la même façon que les précédens; lorsqu'ils seront confits & réfroidis dans le sucre, vous les mettrez sur un clayon pour les faire égouter, & les mettrez sur des feuilles de cuivre pour les poudrer partout de sucre fin, que vous faites tomber dessus avec un tamis; mettez-les à l'étuve pour les faire sécher; après que le dessus sera sec, vous les mettrez sur un tamis posé sur le côté sec, & repoudrerez l'autre côté de la même façon; re-

mettez à l'étuve juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, & également; quand ils ſeront froids, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc, & des morceaux de papier entre les abricots, & les tenir dans un endroit ſec, il faut les changer de papier s'il leur ſurvenoit de l'humidité. Pour le mieux, prenez des abricots confits au liquide, que vous mettez au ſec de la même façon, à meſure que vous en avez beſoin.

Abricots mûrs confits.

Prenez des abricots point trop mûrs que vous pelez & fendez par la moitié; ôtez-en le noyau, peſez ce que vous avez d'abricots, & mettez autant de ſucre dans une poële, que vous faites cuire à la grande plume; mettez-y les abricots, & ne leur faites prendre qu'un bouillon, pour jetter leur eau; ôtez-les du feu; deux heures après vous les remettrez ſur le feu, pour les faire bouillir, juſqu'à ce qu'ils n'écument plus; retirez-les du feu pour les laiſſer dans leur ſirop pendant 24 heures; enſuite vous les retirerez légerement avec une écumoire pour les faire égoûter; remettez le ſirop ſur le feu pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit au perlé; mettez les abri-

cots dans une terrine, & le ſirop par-deſſus, pour les mettre vingt-quatre heures à l'étuve; après vous les mettrez réfroidir & dreſſerez dans les pots.

Abricots en ſurtout.

Il faut prendre des abricots confits au liquide, de ceux qui ſont entiers, que vous mettez égoûter de leur ſirop, vous prenez un abricot entier, que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié ſans ſe détacher tout-à-fait, & l'appliquez ſur un autre entier, de façon qu'il l'entoure tout-à-fait, & que les deux ne paroiſſent n'en faire qu'un; enſuite vous les retrempez légerement dans le ſirop, & les mettez égoûter ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les par-tout avec du ſucre fin, que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez à l'étuve pour les faire ſécher; lorſqu'ils ſeront ſecs d'un côté, il faut les mettre ſur un tamis du côté ſec, & les repoudrer de l'autre; remettez à l'étuve, pour rachever de les faire ſécher, vous les conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc, dans un endroit ſec.

Abricots à l'Eau-de-vie.

Prenez des abricots, les plus beaux que l'on peut trouver en espalier, à moitié mûrs, vous les jettez dans une eau bouillante, il faut qu'ils ne fassent que frémir; vous observerez qu'ils ne blanchissent pas trop, en les tâtant avec les doigts, & qu'ils commencent à fléchir, vous les jettez à mesure que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les ferez égoûter sur un tamis; prenez trois quarterons de sucre pour livre de fruit, que vous clarifirez & ferez réduire au cassé, vous décuirez le sucre, en y mettant une chopine d'eau-de-vie; mettez-y les abricots, à qui vous donnerez trois ou quatre bouillons couverts; ôtez-les du feu, pour les laissez réfroidir pendant deux heures; ensuite vous les mettrez sur un égoûtoir, & remettrez le sirop sur le feu, auquel vous ferez faire cinq ou six bouillons couverts; glissez-y les abricots pour leur donner encore deux ou trois bouillons; vous y mettrez une pinte d'eau-de-vie si vous avez cinq à six livres de fruit, que vous jetterez dans la poële avant que de les retirer, afin de mêler l'eau-de-vie avec le sucre. Cette façon conserve la peau du fruit, & c'est la meilleure.

Abricots à oreilles.

Il faut prendre des abricots d'eſpalier, ſans tache, les plus beaux qu'on peut avoir, qui ne commencent qu'à tourner, les bien parer légerement; vous les paſſerez à l'eau bouillante, & aurez ſoin qu'ils ne ſoient point trop blanchis, vous les rafraîchirez en les changeant d'eau; prenez autant de livres de ſucre que vous avez de fruit; faites-le clarifier, & en mettez un tiers à part pour le lendemain; mettez les deux autres tiers dans la poële avec les abricots que vous aurez fait égoûter auparavant; faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts, il faut les laiſſer repoſer dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous égoûterez les abricots ſur un égoûtoir; mettez le ſirop ſur le feu, en y ajoûtant le reſte du ſucre clarifié, que vous avez mis à part; faites le cuire juſqu'au liſſé, gliſſez-y les abricots pour les finir, en les faiſant bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſoient au perlé, & les mettrez enſuite dans les pots pour les garder au liquide, & vous en ſervir à meſure que vous en avez beſoin; lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les mettez égoûter ſur des clayons; quand ils ſeront

bien égoûtés, mettez-les ſur un tamis ſecher à l'étuve.

Conſerve d'Abricots.

Pelez des abricots à demi mûrs, que vous coupez après par petits morceaux, pour les mettre ſur un petit feu, & les faire deſſecher, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits & en marmelade épaiſſe; ſur ſix onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu; le ſucre étant à demi froid, mettez-y la marmelade, que vous délayez bien avec le ſucre, en les remuant beaucoup avec l'eſpatule, & dreſſerez la conſerve dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera priſe & froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Dragées d'Abricots.

Faites tremper avec de l'eau un peu de gomme adragante pendant vingt-quatre heures, quand elle ſera fondue, vous en prendrez le plus épais, que vous mettrez dans un mortier, avec de la marmelade d'abricots & du ſucre en poudre; broyez-les enſemble, juſqu'à ce que vous en puiſſiez former une pâte maniable; enſuite vous

la mettrez ſur une feuille de papier, poſée ſur une table, avec du ſucre fin deſſus & deſſous ; abattez cette pâte en douceur avec le rouleau ; quand elle ſera abattue, de l'épaiſſeur d'un écu, vous en couperez pour en former des ronds de la groſſeur d'un pois, ou ſi vous avez des fers à découper, vous en découperez des cœurs & autres façons, & les mettrez à l'étuve pour les faire ſécher ; enſuite vous les finirez, comme il eſt expliqué pour les dragées de violettes, page 20.

Marmelade d'Abricots à la Bourgeoiſe.

Prenez des abricots qui ne ſoient pas trop mûrs ; s'ils ſont en plein vent, vous en ôterez la peau ; s'ils ſont en eſpalier, vous la laiſſerez ; vous les coupez le plus mince que vous pouvez, après en avoir ôté le noyau ; vous prendrez le ſucre que vous voulez mettre, livre pour livre, ou trois quarterons pour livre de fruit, que vous pilerez, & jetterez ſur les abricots à meſure que vous le pilerez ; vous mettrez le tout dans une poële, ou chaudron, pourvu qu'il ſoit bien net ; cette marmelade ſe fait ſur le feu ou ſur le fourneau, pourvu que votre feu ſoit

bien clair ; remuez-la bien avec une écumoire, de crainte qu'elle ne s'attache au fond ; vous aurez soin quand elle commencera à se lier, de l'ôter de dessus le feu, pour en écraser tous ceux qui ne sont pas fondus, avec une espatule sur une écumoire ; vous la remettrez sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons ; vous tremperez votre doigt dedans légerement, vous l'appuyerez contre le pouce, s'ils se colent ensemble, cependant sans grande résistance, votre marmelade est faite, elle sera belle & simple.

Marmelade d'Abricots.

Pelez si vous voulez des abricots bien mûrs, parce qu'il y en a qui n'ôtent point la peau, ôtez-en les noyaux ; après vous les pesez pour mettre autant pesant de sucre ; faites dessécher les abricots sur un moyen feu, & les retirez ; ensuite vous ferez cuire votre sucre au cassé ; mettez-y les abricots dessécher, que vous remuez bien ensemble avec une écumoire ; après vous mettrez votre marmelade sur un grand feu pour lui faire prendre huit ou dix bouillons ; ayez soin de la remuer, de crainte qu'elle ne s'attache ; ôtez-la du feu

feu, quand elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots.

Marmelade d'Abricots d'une autre façon.

Mettez dans une poële la quantité d'abricots que vous voudrez ; ôtez-en les noyaux, & les coupez par morceaux ; mettez-y avec autant peſant de ſucre en poudre, ou ſi vous voulez, vous ne mettrez que trois quarterons de ſucre pour une livre de fruit ; faites bouillir les abricots & le ſucre enſemble, juſqu'à ce que la marmelade ſe lie d'elle-même ; ôtez-la du feu, pour bien écraſer les abricots, en les preſſant contre la poële avec l'écumoire ; remettez-la ſur le feu pour lui donner quelques bouillons juſqu'à ce qu'elle ait la conſiſtance de cuiſſon qu'elle doit avoir.

Compote d'Abricots.

Pelez, ſi vous voulez, légerement & proprement huit ou dix abricots preſque mûrs, fendez-les en deux pour en ôter le noyau, que vous caſſez pour en tirer l'amande que vous pelez & mettez avec les abricots dans une poële avec un peu d'eau, & un quarteron de ſucre ; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, ayez ſoin de les écumer ;

lorſqu'ils ſeront cuits, vous enleverez la petite écume qui reſte, en paſſant par-deſſus des petits morceaux de papier blanc, mettez-les un à un avec une cuilliere dans le compotier, & ſur chaque morceau d'abricot mettez-y la moitié de l'amande; ſi le ſirop n'eſt pas aſſez réduit, vous lui faites prendre encore deux ou trois bouillons, & le verſez légerement ſur les abricots après l'avoir paſſé au tamis. Les compotes d'abricots mûrs ſe font de la même façon, à cette difference qu'il ne faut point les peler, & moins d'eau dans la compote, parce qu'il faut peu de tems pour la cuiſſon. Il en eſt qui ne pelent point les abricots de ceux qui ne ſont pas tout-à-fait mûrs. Quand on eſt dans la nouveauté des abricots, & que vous voulez faire des compotes de ceux qui ne ſont qu'à moitié mûrs, vous les faites blanchir & cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts; vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les mettez enſuite en compote de la même façon que les précédens.

Compote d'Abricots à la cloche.

Fendez par la moitié huit ou dix abricots preſque mûrs, ôtez-en le noyau,

& les mettez ſur un petit plat d'argent avec du ſucre fin dans le fond, & un peu d'eau; faites-les bouillir ſur un petit feu juſqu'à ce que le deſſous ſoit preſque cuit, & qu'il reſte peu de ſirop; enſuite vous les retirez du feu, & poudrez tout le deſſus de ſucre fin; mettez deſſus un couvercle de petit four de Campagne, ou d'une tourtiere; mettez-y deſſus un feu raiſonnable, laiſſez-le juſqu'à ce que les abricots ſoient cuits d'une belle couleur; vous les dreſſez dans le compotier, & ſervirez cette compote chaude ou froide comme vous le jugerez à propos.

Glace d'Abricots.

Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs, que vous écraſez avec la main, & y ajouterez une chopine d'eau, il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux, vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant ſans remuer, pour en exprimer tout le jus; vous y mettrez enſuite une demie livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez votre eau dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des glaces.

Sirop d'Abricots.

Mettez dans une poële une trentaine d'abricots bien mûrs avec trois chopines d'eau, faites-les bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce que les abricots ſoient en marmelade, que vous les mettrez ſur un tamis avec une terrine deſſous pour en recevoir tout ce qui en paſſera; mettez tout ce jus d'abricots dans une chauſſe pour le tirer au clair, il faut péſer ce qui a paſſé au travers de la chauſſe; ſi vous en avez deux livres, vous mettrez avec une livre de ſucre clarifié, vous vous reglerez ſur cette doſe ſuivant la quantité que vous en aurez; mettez le ſucre avec le jus d'abricots pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient reduits en ſirop; étant à demi froid, verſez-le dans les bouteilles pour vous en ſervir au beſoin. Ce ſirop ne peut ſe conſerver que peu de tems. Si vous en voulez faire pour l'Hyver, vous mettrez deux livres de ſucre pour une chopine de jus de fruit, & le finirez de la même façon.

Sirop d'Abricots à noyaux.

Pelez des abricots bien mûrs que vous coupez par morceaux; caſſez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez

& les concaſſez pour les mettre avec les abricots ; il faut péſer les abricots, & ſur deux livres, faire cuire deux livres & demie de ſucre au ſouflé, enſuite vous mettrez les abricots avec les amandes dans le ſucre ; faites leur prendre neuf ou dix bouillons juſqu'à ce qu'en prenant du ſirop avec un doigt, & appuyant l'autre contre, & les ouvrant tous les deux, il ſe forme un filet qui ne ſe rompt pas facilement, c'eſt une marque qu'il eſt à ſon point de cuiſſon ; il faut le paſſer dans un tamis pour en recevoir le ſirop, que vous mettrez dans des bouteilles quand il ſera à demi froid. Si vous le faites pour l'Hyver, vous mettrez deux livres de ſucre pour une livre de fruit.

Sirop d'Abricots au clayon.

Mettez ſur une terrine, un clayon d'ozier ; vous prenez des abricots bien mûrs, la quantité que vous jugez à propos, il faut les peler, & en ôter les noyaux, caſſer les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez, & les concaſſez, peſez ce que vous employez d'abricots pour mettre une livre & demie de ſucre pour livre de fruit ; coupez les abricots par tranches, & les arrangez ſur le clayon qui eſt ſur la terrine ; faites

un lit de tranches d'abricots avec les amandes concassées des noyaux, & un lit de sucre en poudre, remettez les tranches d'abricots, & ensuite du sucre en poudre, continuez de cette façon jusqu'à la fin en finissant par le sucre; couvrez avec une serviette, & portez votre terrine à la cave, pour la laisser 24 heures, après vous ferez chauffer une chopine d'eau prête à bouillir, mettez-y ce qui est resté sur le clayon, laissez-le dedans un quart d'heure sur de la cendre chaude sans bouillir; passez-le ensuite dans un tamis sans presser les abricots, vous passez aussi au tamis le sirop qui a dégoûté dans la terrine, que vous mêlez avec l'autre; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que votre sirop ait la même consistance que le précedent.

Ratafiat d'Abricots.

Prenez un demi cent d'abricots bien mûrs, coupez-les par morceaux, cassez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez & coupez par petits morceaux; mettez les abricots dans une poële avec une pinte de vin blanc, que vous faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les abricots ayent rendu tout leur jus; mettez-les égouter sur un tamis pour en tirer tout le clair; vous mettrez

le jus des abricots dans une cruche avec autant d'eau-de-vie que de jus, & un quarteron de ſucre par pinte de liqueur; ajoutez-y les noyaux d'abricots avec un peu de canelle, bouchez bien la cruche, & laiſſez infuſer ce ratafiat pendant quinze jours ou trois ſemaines, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe, & le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Abricots tappés.

Ayez un cent de beaux abricots preſque mûrs, faites leur une inciſion du côté de la queuë, faites ſortir le noyau en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la tête, il faut caſſer les noyaux pour en tirer l'amande entiere, que vous pelez proprement & mettez à part; mettez vos abricots dans une eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraiche; ſur une livre d'abricots vous ferez cuire une demie-livre de ſucre au petit liſſé, mettez-y les abricots pour leur faire prendre deux bouillons couverts, après les avoir écumés vous les mettrez dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële pour le faire cuire à la grande plume, mettez-y les

abricots avec leurs amandes que vous avez mis à part, faites-leur faire un bouillon dans le ſucre, & les ôtez du feu pour les remettre dans la terrine juſqu'au lendemain que vous les retirez de leur ſirop avec les amandes pour les mettre égoutter, remettez une amande dans chaque abricot, & les poſez à meſure ſur le côté, deſſus des grilles pour les faire ſécher à l'étuve, quand ils ſeront ſecs d'un côté, vous les retournerez de l'autre, ils s'applatiront d'eux-mêmes ſans les tapper; après qu'ils ſeront également ſecs, vous les conſervez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Pâte d'abricots demi-mûrs.

Prenez des abricots demi-mûrs que vous pelez, ôtez-en le noyau, peſez-les pour mettre autant de ſucre, enſuite vous mettez les abricots dans l'eau bouillante pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, retirez les de l'eau pour les écraſer & paſſer au travers d'un tamis, faites-les deſſecher ſur le feu, faites clarifier votre ſucre & le faites cuire à la grande plume, mettez-y les abricots deſſecher pour les bien mêler avec le ſucre en les remuant avec une eſpatule, mettez votre pâte ſur

le feu pour lui faire prendre quelques bouillons en la remuant toujours avec une eſpatule juſqu'à ce que vous voyez qu'elle ſoit aſſez cuite, ce que vous connoîtrez quand elle tombe nette de l'eſpatule; dreſſez-la toute chaude dans les moules, & mettez ſécher à l'étuve.

Pâte d'Abricots mûrs.

Mettez dans une poële des abricots bien mûrs que vous aurez pelés, ôtez-en le noyau, faites les deſſecher à moitié ſur un moyen feu, enſuite vous les peſerez, & ſur quatre livres, faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume, mettez-y la pâte d'abricots que vous délayerez bien avec le ſucre en les remuant avec une eſpatule; quand elle ſera réduite, & qu'elle quittera nette de l'eſpatule, vous la dreſſerez toute chaude dans les moules pour la faire ſécher à l'étuve.

Pâte d'Abricots mûrs d'une autre façon.

Faites deſſecher des abricots bien mûrs de la même façon que les précedens, enſuite vous peſerez la pâte & mettrez autant peſant de ſucre fin que vous mêlerez bien enſemble, mettez-

les ſur le feu pour leur faire prendre ſeize ou dix-huit bouillons en remuant toujours avec une eſpatule ; vous la dreſſerez toute chaude dans les moules pour la mettre à l'étuve ; il faut remarquer que cette pâte demande une chaleur d'étuve plus forte & plus continuelle que les autres.

Abricots glacés en fruit.

Prenez la quantité d'abricots que vous jugerez à propos, ſuivant ce que vous en voulez faire, qu'ils ne ſoient pas trop mûrs, ôtez-en la peau & les noyaux, coupez-les par morceaux pour les mettre dans une poële avec une livre du ſucre fin pour une livre de fruit, faites-les cuire à grand feu en les remuant toujours avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade ; lorſque votre marmelade commence à ſe lier vous l'ôtez du feu pour écraſer ceux qui ne ſont pas fondus, remettez-la ſur le feu pour lui donner quelques bouillons, elle ſera faite quand vous aurez trempé un doigt dedans & qu'appuyant le pouce contre ils ſe colent enſemble ; lorſque votre marmelade ſera froide vous la mettrez dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, quand elle ſera priſe vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules pour

lui faire prendre la figure des fruits naturels, enveloppez tous les moules avec du papier, & les mettez à la glace, avec de la glace pilée en neige mêlée avec du ſel ou du ſalpêtre, vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez ſoit percé & qu'il ne retienne pas l'eau; avant que de les ſervir vous leur donnerez la couleur d'abricots que vous mettrez deſſus avec un petit pinceau, un peu de gomme gut, où vous ajouterez un peu de cochenille ou du carmin, comme pour faire une couleur d'abricots en plein vent.

Canelons d'Abricots.

Ayez un quarteron d'abricots bien mûrs que vous écraſez avec la main, & les délayez avec une pinte d'eau, vous les laiſſerez infuſer enſemble pendant deux heures, enſuite vous les paſſerez dans un tamis en les preſſant fort pour en exprimer tout le jus, mettez fondre dans ce jus une livre de ſucre, mêlez bien enſemble pour mettre prendre à la glace dans une ſalbotiere, lorſque votre glace ſera priſe vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules à canelons, que vous remettrez à la glace après avoir enveloppé les moules avec du pa-

pier ; quand vous voudrez les ſervir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, trempez-y les moules ſeulement pour les faire quitter, & vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les préſentant ſur une aſſiette.

DE LA JONQUILLE.

OBSERVATION.

IL y en a de pluſieurs ſortes que l'on cultive dans les jardins. La jonquille d'Eſpagne, la grande jonquille, la petite, la jonquille d'Automne, & d'autres ; c'eſt une plante bulbeuſe qui produit des fleurs jaunes & odorantes, qui reſſemblent aſſez pour la figure au Narciſſe ordinaire, quoiqu'elles ſoient moins grandes. La Medecine ne fait préſentement aucun uſage de cette plante.

Glace de Jonquille.

Mettez dans un mortier une poignée de fleurs de jonquille que vous pilez très-fin, retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau & une demie livre de

ſucre, laiſſez infuſer une demie heure & la paſſez enſuite dans une ſerviette pour la mettre dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des Glaces.

Eſſence de Jonquille.

Ayez une demie livre de fleurs de jonquille épluchée, & une livre & demie de ſucre en poudre, prenez une bouteille de verre à grand goulot à pouvoir entrer la main dedans, mettez du ſucre fin dans le fond de la bouteille & de la fleur de jonquille pardeſſus, recommencez de remettre du ſucre fin ſur la jonquille, & continuez ainſi l'un après l'autre juſqu'à la fin, vous boucherez la bouteille avec un bouchon de liege & un parchemin mouillé, il faut la porter à la cave pour y reſter un jour & demi, enſuite vous la retirez de la cave pour la mettre autant de tems à l'étuve, après vous la mettrez égouter ſur un tamis dans une terrine ſans en preſſer les fleurs, la liqueur que vous en recevrez vous la mettrez dans une bouteille pour vous en ſervir à donner le goût de jonquille à ce que vous voudrez.

Fleurs de Jonquille naturelle au ſucre.

Faites cuire une demie livre de ſucre au petit liſſé, quand il ſera à demi refroidi, vous avez de belles fleurs de jonquille, avec leur queuë, que vous trempez une à une dans le ſucre, vous les mettrez un peu égouter ſur un tamis pour les poudrer partout d'un ſucre très-fin, & les ſouflerez à meſure pour qu'il ne reſte point trop de ſucre, il faut les dreſſer ſens deſſus deſſous ſur un autre tamis pour que la fleur ſe trouve épanouie, mettez-les ſécher à l'étuve, vous les conſerverez ſechement dans des boëtes garnies de papier blanc.

Candi de Jonquille.

Faites cuire du ſucre à la plume & le mettez dans les moules à candi, lorſqu'il ſera à moitié refroidi vous y mettrez de la belle jonquille épluchée, que vous mettrez également dans le moule, & l'enfoncez légerement avec une fourchette ; il faut mettre deſſus une grille à candi que vous appuyez avec un poids de deux livres, mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez, entretenez l'étuve de feu le plus également qu'il eſt poſſible, ce

doit être un candi de vingt-quatre heures.

Fleurs de Jonquille blanchies.

Prenez des fleurs de Jonquille que vous trempez dans un blanc d'œuf fouetté en mousse, & les roulez ensuite dans du sucre fin, il faut les mettre à mesure sur une feuille de papier blanc dressé sur un tamis, que vous mettrez à l'étuve pour les faire sécher, & les conservez dans des boëtes dans un endroit sec.

Conserve de Jonquilles.

Pilez très-fin dans un mortier un quarteron de fleurs de Jonquille, prenez deux livres de sucre que vous faites clarifier & réduire à la grande plume; quand il sera à moitié froid, mettez-y la fleur de Jonquille pour la bien mêler avec le sucre en la travaillant avec l'espatule, que vous dresserez ensuite dans des moules de papier; lorsqu'elle sera froide, vous la coupez par tablettes à votre usage.

Gâteau de Jonquille.

Faites un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire le gâteau, épluchez de la Jonquille,

pesez-en une demie livre que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, travaillez-les promptement sur le feu avec une espatule ; quand il commence à monter, vous-y mettez un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre fin ; pour le rendre plus leger, versez promptement le gâteau dans le moule, & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fait encore monter le gâteau ; le blanc d'œuf que vous délayez avec le sucre ne doit pas être trop liquide, il faut l'avoir tout prêt, & le mettre promptement dans le gâteau.

DES ROSES.

Observation.

Cette fleur qui est très-commune, & qui vient presque dans tous les jardins, fleurit en May & Juin. Le suc des roses est bon, à ce que l'on prétend pour l'épanchement de bile, & aux opilations de l'estomac & du foye, comme aussi aux fiévres tierces ; la conserve est estimée bonne pour les crachemens de sang ; la racine du rosier mise en poudre

& prise dans du vin, avec quelques eaux cordiales, est un bon remede contre la morsure des chiens enragés.

Conserve de Roses.

Vous faites de la conserve de roses de deux couleurs, une de rouge & une de blanche; la seule difference, c'est que pour la rouge, vous prenez des roses rouges, & y mettez un peu de cochenille dans le sucre pour augmenter la couleur; & que pour la blanche, vous ne prenez que des roses blanches, & vous y pressez quelques goutes de jus de citron pour la rendre plus blanche. Pour faire celle que vous voudrez, faites cuire une livre de sucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, il faut le travailler quelques tours avec l'espatule, & y mettre ensuite une demie once de feuilles de roses hachées très fin; après que vous les aurez bien mêlées avec le sucre, il faut verser la conserve dans un moule de papier; lorsqu'elle est tout à-fait froide, vous la coupez par tablettes à votre usage.

Eau-Rose.

Prenez des roses fraîchement cueillies; n'en prenez que les feuilles; si vous en

avez une livre, vous ferez tiédir une pinte d'eau que vous mettrez dans un pot bien couvert avec les roſes, pour les laiſſer infuſer juſqu'au lendemain que vous mettrez le tout dans un alambic pour les faire diſtiler, comme il eſt dit à l'article de la diſtilation.

Ratafiat de Roſes blanches.

Mettez dans une cruche une demie livre de roſes blanches avec une pinte d'eau tiéde, & très-clair; faites-les infuſer deux fois vingt-quatre heures au ſoleil, enſuite vous paſſerez cette eau dans un tamis bien ſerré, & mettrez autant d'eau-de-vie que vous avez d'eau de roſes; ſur deux pintes de cette liqueur, vous y mettrez une livre de ſucre clarifié, avec un gros de canelle & autant de coriandre; bouchez bien la cruche, & la mettez au ſoleil cinq ou ſix jours, enſuite vous paſſerez ce ratafiat à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair.

Ratafiat de Roſes rouges.

Le ratafiat de roſes rouges ſe fait de la même façon que le précedent, à cette différence, que vous prenez des roſes rouges à la place des blanches; & pour

lui donner une couleur bien vermeille, vous y mettez de la cochenille.

Eſſence de Roſes.

Ayez une groſſe bouteille de verre à large goulot, mettez y dans le fond une couche de feuilles de roſes, enſuite une couche de ſucre fin par-deſſus, vous continuerez de cette façon juſqu'à la fin en finiſſant par le ſucre; ſur une demie livre de roſes, il faut une livre & demie de ſucre; lorſque vous avez fini, vous bouchez bien la cruche avec un bouchon de liege & un parchemin mouillé, mettez cette bouteille pendant trois jours au ſoleil; le ſucre étant bien fondu, il faut paſſer l'eſſence de roſes dans un tamis fin ſans les preſſer, & la conſerver dans une bouteille bien bouchée, elle vous ſervira à donner un goût de roſe à ce que vous jugerez à propos.

Glace de Roſes.

Prenez de l'eſſence de roſes comme la précedente, que vous mêlez avec de l'eau & du ſucre; ſi vous êtes dans la Saiſon des fleurs, vous en prenez deux bonnes pincées que vous pilez très-fin, & les délayez dans une pinte d'eau, mettez-y une demie livre de ſucre, laiſſez infuſer une demie heure, paſſez le tout

au tamis pour le mettre dans une ſalbotiere, & le faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des glaces.

DE L'EAU.

OBSERVATION.

RIEN de plus commun que l'eau, rien de plus utile, rien de plus précieux. Elle doit tenir dans l'ordre des alimens le même rang qu'elle a dans l'ordre des principes que la nature fait ſervir à la production de ſes effets. Si nous devons laiſſer aux Phyſiciens le ſoin d'expliquer en détail ſa nature, ſes vertus, ſes proprietés, le plan que nous nous ſommes preſcrit, ne nous permet pas de n'en rien dire. Mais nous nous contenterons d'obſerver que la qualité de l'eau eſt differente ſuivant la nature des Pays, des climats, & des lieux où elle paſſe. Enſuite laiſſant diſcuter & fixer à la medecine les principes & les vertus differentes des eaux minerales, il nous ſuffira de remarquer en général que l'eau ordinaire qui s'échauffe & ſe rafraîchit fort vite, qui eſt claire, légere, ſans couleur, ſans ſaveur, qui diſſoud facile-

ment le ſavon, & cuit promptement les légumes, eſt la meilleure & la plus ſalutaire. Elle ne peut être contraire à la ſanté que par ſon excès, ou par ſa mauvaiſe qualité, ou quand elle eſt trop froide, parce qu'alors elle peut congêler les liqueurs du corps, & en arrêter le cours. On prétend, & la raiſon le veut, que les Sanguins, les Bilieux & les Mélancoliques en doivent boire plus que d'autres.

DES GLACES.

Pour glacer toutes ſortes de fruits & liqueurs.

POUR faire des glaces de toutes eſpeces, vous prenez de la glace ſuffiſamment, ſuivant la quantité que vous en voulez faire ; il faut piler la glace en neige, & vous y ajouterez du ſel ou du ſalpêtre ; mêlez le tout enſemble, & le mettez dans un ſeau fait au moule de la ſalbotiere, dans laquelle eſt la liqueur que vous voulez glacer, que vous remuerez ſans ceſſe à la main l'eſpace de ſept ou huit minutes ; enſuite vous les travaillerez ou détacherez de tems à autre

avec la houlette. Quand elles feront prifes, vous les dreſſerez promptement dans les gobelets pour les ſervir ; ſi vous ne pouviez point les ſervir dans le moment, il faut les laiſſer à la glace, & les travailler encore lorſque vous êtes prêt à ſervir. L'on appelle *travailler*, c'eſt de les remuer avec la houlette juſqu'à ce qu'il ne reſte point de grumelot ou glaçon. Toutes les eaux qui ſont deſtinées pour être glacées doivent être plus fortes de fruits & de ſucre que celles qui ſont pour boire liquides, parce que la glace diminue beaucoup la force du fruit & du ſucre ; j'ai marqué les doſes pour celles à la glace ; ſi on veut les boire liquides, il faudra les rendre plus légeres de fruit & de ſucre. A l'égard du ſucre, c'eſt à l'Officier de ſe conformer au goût de ceux qui l'aimeront plus ou moins.

Des Liqueurs glacées.

Glace de Violettes. *Voyez page* 16.

Glace de Fraiſes. *Voyez page* 47.

Glace de Groſeilles. *Voyez page* 51.

Glace de Framboiſes. *Voyez page* 62.

Glace de Ceriſes. *Voyez page* 88.

Glace de Jaſmin. *Voyez page* 93.

Glace de Fleurs d'Orange. *Voyez page* 104.

Glace d'Abricots. *Voyez page* 147.
Glace de Jonquille. *Voyez page* 156.
Glace de Roſes. *Voyez page* 163.

Glace d'œillets.

Mettez dans un mortier une petite poignée de feuilles de fleurs d'œillets que vous pilez très-fin, enſuite vous les retirez pour les délayer avec une pinte d'eau; mettez-y une demie livre de ſucre; quand il ſera fondu, vous battrez trois ou quatre fois l'eau, en la verſant d'un pot à un autre; paſſez le tout dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere, & faire prendre à la glace.

Glace de Pêches.

Prenez huit belles pêches bien mûres, que vous écraſez avec la main, & y ajouterez une chopine d'eau, il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux; vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant ſans les remuer, pour en exprimer tout le jus, vous y mettrez une demie livre de ſucre, & ferez prendre à la glace.

Glace de Pavi.

Prenez huit pavis bien mûrs, coupez-en la chair bien menu, pour les mettre dans une pinte d'eau que vous mettrez

ſur le feu pour leur faire prendre une douzaine de bouillons ; enſuite vous les jettez ſur un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; mettez-y une demie livre de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu, mettez prendre à la glace comme à l'ordinaire.

Glace de Verjus.

Pilez une livre de verjus pour en tirer tout le jus, que vous paſſez dans un tamis bien ſerré, mettez-y une livre de ſucre & trois demi-ſeptiers d'eau ; lorſque le ſucre ſera fondu, paſſez le tout enſemble dans une chauſſe & le mettez dans la ſalbotiere pour faire prendre à la glace.

Glace de Grenade.

Choiſiſſez des grenades qui ayent les grains bien rouges, ſi elles ſont groſſes vous n'en prendrez que trois, mettez tous les grains dans un mortier pour les concaſſer, enſuite vous les mettrez dans un pot avec une pinte d'eau & trois quarterons de ſucre, laiſſez-les infuſer un bon quart d'heure, & les battez en les verſant trois ou quatre fois d'un pot à l'autre, paſſez-les dans un tamis ſerré,

&

& mettez cette eau dans la ſalbotiere pour la faire prendre à la glace.

Glace d'Epine-vinette.

Mettez une pinte d'eau dans une poële que vous mettez ſur le feu ; quand elle ſera chaude, vous y ajouterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre, que vous ferez bouillir cinq ou ſix bouillons, avec une livre de ſucre, enſuite vous l'ôtez du feu, & la laiſſez infuſer juſqu'à ce que l'eau ait pris le goût & la couleur de l'épine-vinette, que vous paſſez dans un tamis bien ſerré pour la mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Glace de Citron.

Exprimez le jus de ſix citrons dans trois demi-ſeptiers d'eau, mettez-y la ſuperficie de l'écorce coupée en zeſts, & trois quarterons de ſucre, faites infuſer le tout pendant une bonne heure, enſuite vous le paſſez dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace. L'on appelle limonade cette compoſition, quand on la boit liquide ſans la faire glacer.

Glace de Bigarades.

Prenez huit groſſes bigarades qui ayent beaucoup de jus, ſi elles ſont petites vous en prendrez à proportion, preſſez-en le jus dans une pinte d'eau, & y mettez auſſi quelques zeſts de l'écorce, avec une livre & demie de ſucre, faites infuſer le tout enſemble pendant une heure, enſuite vous le paſſerez dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & ferez prendre à la glace.

Glace d'Oranges douces.

Mettez dans une pinte d'eau le jus de ſix oranges douces, zeſtez légerement leurs peaux pour les mettre dedans, avec trois quarterons de ſucre, faites infuſer le tout enſemble l'eſpace d'une heure, & le paſſez enſuite dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Glace à la Crême.

Pour une pinte de crême que vous faites bouillir, mettez-y une demie douzaine d'amandes douces que vous faites bouillir avec la crême environ deux bouillons, ôtez-la du feu, & y ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranges, & de

la conſerve, ſi vous en avez; vous raperez un citron frais ſur une demie livre de ſucre, que vous jettez dans la crême, laiſſez infuſer un quart d'heure, enſuite vous la paſſez dans un tamis, & ne la mettrez dans la ſalbotiere que quand vous êtes prêt de faire prendre à la glace.

Glace de Chocolat.

Prenez trois demi ſeptiers de crême & un demi-ſeptier de lait que vous faites bouillir avec trois quarterons de ſucre, vous prendrez une demie livre de chocolat que vous ferez fondre dans de l'eau en les mettant dans une poële ſur le feu, que vous remuerez avec une eſpatule ou cuilliere de bois, & ferez réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie, il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs que vous délayerez bien avec le lait & la crême, vous verſerez le tout dans la poële avec le chocolat pour les mêler enſemble, enſuite il faut le mettre dans une terrine juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à mettre à la glace.

Glace de Caffé.

Faites bouillir deux ou trois bouillons ſix onces de caffé avec une chopine

d'eau, lorſqu'il ſera repoſé vous le tirerez au clair, & le mettrez bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême & trois quarterons de ſucre, vous le ferez bouillir en le remuant toujours juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers, que vous l'ôtez du feu pour la mettre dans une terrine juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace.

Glace de Canelle.

Mettez dans une pinte d'eau tiéde une once de canelle que vous faites infuſer pendant une heure, enſuite mettez-la ſur le feu pour lui donner un bouillon, vous l'ôtez du feu pour la mettre dans un pot bien couvert, que vous mettez ſur de la cendre chaude pour la laiſſer encore infuſer pendant une heure après que vous aurez mis trois quarterons de ſucre, paſſez cette eau à la chauſſe pour la mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Glace de Geniévre.

Prenez une demie poignée de geniévre que vous concaſſez, & le mettez dans une pinte d'eau avec un peu de canelle & une demie livre de ſucre, faites bouillir le tout enſemble cinq ou ſix bouillons,

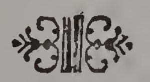
ensuite vous le passez à la chausse, & le mettez dans une salbotiere pour faire prendre à la glace.

Glace d'Anis.

Faites infuser de l'anis dans une pinte d'eau tiéde avec trois quarterons de sucre, vous aurez soin de la goûter pour que l'eau n'en prenne pas trop le goût; lorsque vous trouverez qu'elle a pris suffisanment le goût d'anis, vous la passez dans un tamis bien serré pour la mettre dans la salbotiere prendre à la glace.

Glace de Coriandre.

Concassez une petite poignée de coriandre, que vous mettez infuser dans une pinte d'eau chaude; & la laissez jusqu'à ce qu'elle soit presque froide, que vous y ajoutez une demie livre de sucre; remuez le tout ensemble pour le passer ensuite dans un tamis bien serré, & le mettez dans la salbotiere pour faire prendre à la glace.



DES MOUSSES.

Mousse à la Crême.

PRENEZ une pinte de bonne crême, mettez-y une demie livre de ſucre fondre dedans, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, trois goutes de cedra ou de bergamotte ; fouettez la crême, & à meſure qu'elle mouſſera mettez-la ſur un tamis avec une écumoire ou une cuilliere à olive, ſi votre crême ne mouſſoit pas comme il faut, il faudra y mettre quelques blancs d'œufs pour lui aider; quand vous aurez mis ſur le tamis toute celle que vous avez fouettée, ſi vous n'en avez pas ſuffiſamment, vous prendrez celle qui a paſſée au travers du tamis, que vous refouetterez, & remettrez avec l'autre. Ordinairement les mouſſes ſe mettent dans de grands gobelets d'argent faits exprès, quand on n'en a pas l'on en prend de verre que l'on met dans une cave de fer-blanc faite exprès, où on a eu le ſoin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets pour les contenir; l'on met de la glace deſſous bien pilée avec du ſel ou du ſalpêtre ; on en

met de même ſur le couvercle de la cave, qui doit être fait comme un deſſus de four de Campagne, il doit y avoir une eſpece de goutiere pour couler l'eau, cette précaution eſt pour ſoutenir les mouſſes fraîches, elles peuvent attendre deux ou trois heures avant que de les ſervir.

Mouſſe de Chocolat.

Faites fondre ſix onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez ſur un petit feu doux, remuez-le avec une eſpatule, quand il ſera bien fondu & réduit comme une eſpecedebouillie vous le retirez de deſſus le feu pour y mettre ſix jaunes d'œufs frais, que vous incorporez dedans, enſuite vous y mettrez une pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs, ajoutez-y une demie livre de ſucre, mettez le tout enſemble dans une terrine; lorſque le ſucre ſera fondu, & que la crême ſera rafraichie, vous finirez les mouſſes de la même façon que les précedentes.

Mouſſe de Caffé.

Faites du caffé comme à l'ordinaire; prenez-en ſix onces que vous mettez

dans une chopine d'eau, laiſſez-le repoſer au moins une bonne heure avant que de le tirer au clair, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais, que vous démêlerez dedans ſans le remettre ſur le feu, ajoutez-y trois demi-ſeptiers de crême & une livre de ſucre, mêlez-bien le tout enſemble; lorſque le ſucre ſera fondu vous finirez les mouſſes de la même façon que les précedentes.

Mouſſe de ſafran.

Prenez deux gros de ſafran que vous mettez infuſer dans un demi-ſeptier de crême ſur des cendres chaudes; quand elle ſera réfroidie vous la paſſerez ſur un tamis, enſuite vous la mettrez dans trois autres demi-ſeptiers de crême, & y mettrez une demie livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu il faut mettre le tout dans une terrine, & finir les mouſſes de la même façon que celle à la crême.

DES FRUITS GLACE'S.

ABRICOTS glacés en fruit. *Voyez page 147.*

Pêches glacées en fruit.

Prenez de bonnes pêches preſque

mûres, de celles que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & le noyau, coupez-les le plus minces que vous pourrez, vous pilerez autant de livres de ſucre que vous avez de livres de pêches, mettez le ſucre & les pêches dans une poële, que vous faites bouillir enſemble ſur un feu clair, en remuant toujours avec l'écumoire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; vous aurez ſoin, lorſqu'elles commenceront à ſe lier, de les ôter du feu pour écraſer les pêches qui ne ſeront pas fondues, remettez les ſur le feu pour les faire cuire juſqu'à ce que trempant un doigt dedans & appuyant le pouce contre ils ſe colent enſemble; ôtez votre marmelade du feu; quand elle ſera froide vous la mettrez dans des moules à glace pour la faire prendre à la glace; lorſque votre marmelade ſera priſe, il faut la travailler & enſuite la mettre dans des moules à pêches, quand ils ſont tout pleins il faut les envelopper de papier & les remettre à la glace, avec de la glace pilée, mêlée avec du ſel & du ſalpêtre, vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez ſoit percé & qu'il ne retienne pas l'eau; lorſque vous voulez les ſervir vous les retirez des moules pour appliquer deſſus avec un pinceau, une couleur de pêche

naturelle, que vous avez toute prête, faite avec de la gomme gut & un peu de carmin, ou de la cochenille, si vous n'avez point de carmin.

Poires de Rousselet glacées en fruit.

Faites blanchir des poires de roussélet avec leur peau jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez dans un tamis en la pressant fort avec une espatule; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessecher sur le feu; faites clarifier autant de sucre que vous avez pésant de marmelade, que vous ferez cuire à la grande plume; mettez les poires dans le sucre pour les bien mêler ensemble; lorsque la marmelade est bien incorporée avec le sucre, il faut la mettre dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace, ensuite vous travaillez cette glace pour la mettre dans des moules de plomb qui ont la figure des poires de rousselet, que vous enveloppez de papier, & les mettez à la glace de la même façon que les pêches. Pour la couleur, il faut prendre un peu de cochenille avec une plume, vous tâchez d'imiter le côté qui a été au

ſoleil ; & le reſte, vous y mettrez de la couleur verte, comme celle qui eſt expliquée aux figures de Paſtillage. Voyez *Couleur verte.* On mitige ces deux couleurs, de façon qu'elles puiſſent imiter le naturel.

Orange, Bergamotte & Cedra glacés en fruit.

Vous prenez de ces fruits ceux que vous voulez, que vous ne faites que vuider ſans les tourner ; mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche ; après les avoir bien égoutés, il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis fin ; faites cuire à la grande plume autant péſant de ſucre que vous avez de marmelade, mettez la marmelade dans le ſucre que vous remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble, enſuite vous la mettez dans des moules à glace pour faire prendre à la glace ; lorſqu'elle ſera priſe, il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb faits en figure d'orange, que vous envelopez de papier, & les remettez à la glace comme il eſt dit pour les pêches ; lorſque vous

voudrez les ſervir, il faut leur donner une couleur qui imite le naturel. Pour le cedra, l'orange & le citron, il faut prendre une pierre de gomme gut que vous frotez ſur une aſſiette où il y a un peu d'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle vous faſſe une couleur foncée. Pour la bergamotte, il faudra mettre une petite nuance de verd dans la même couleur, attendu qu'elle eſt toujours plus verdâtre.

Marons glacés en fruit.

Faites griller des marons entre deux tourtieres, après leur avoir ôté la premiere peau; quand ils ſeront bien cuits & tendres, ôtez la ſeconde peau, & les paſſez en marmelade au travers d'un tamis, ſucrez-les à proportion comme il convient; il faut mettre cette marmelade dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez & la mettrez dans des moules de plomb faits en figure de marons, que vous enveloppez, & les remettez à la glace dans un vaiſſeau qui ne retienne pas l'eau, vous les-y laiſſerez juſqu'au moment que vous devez ſervir.

Oeufs en glace.

Prenez ſix œufs que vous faites dur-

cir, il faut en prendre les jaunes que vous conſerverez en boulettes; prenez ſix autres œufs frais que vous caſſerez avec ſoin par la moitié, pour en conſerver les coquilles entieres, pour pouvoir les remettre comme dans leur entier, il faut les marquer; mettez le blanc de ces ſix œufs frais dans un demi-ſeptier de crême, que vous fouettez enſemble pour les mettre ſur un plat d'argent, & les faire prendre ſur le feu comme des œufs au miroir ſans qu'ils ayent de la couleur deſſus; lorſqu'ils ſeront cuits, vous les paſſerez au travers d'un tamis comme une marmelade; laiſſez-les refroidir, & y mettez un peu de ſucre en poudre, & ferez prendre comme d'autres glaces; lorſqu'ils ſeront pris, & que vous les aurez bien travaillés, prenez les coquilles d'œufs que vous avez mis à part, mettez en un peu dans une moitié, & un jaune dur dans le milieu, rachevez de les remplir comme s'ils étoient entiers, en remettant les coquilles l'une contre l'autre; enveloppez chaque œuf avec du papier pour les mettre dans une cave de fer blanc, avec de la glace, comme il a été dit pour les pêches glacées, & les laiſſerez juſqu'à ce que vous ſerviez. Ces œufs ſont de cuiſine, mais on peut les ſervir au fruit.

DES FROMAGES GLACE'S.

Fromage glacé à la crême.

PRENEZ une pinte de bonne crême qui puiſſe aller ſur le feu; quand elle aura fait un bouillon ou deux, il faut la retirer; délayez quatre jaunes d'œufs, après en avoir bien ôté les germes, vous les mettrez dans la crême que vous mêlerez bien enſemble; prenez un bon citron frais que vous raperez ſur environ une demie livre de ſucre, que vous mettrez dans la crême, remettez-la ſur le feu pour lui donner cinq ou ſix bouillons en la remuant toujours; mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, vous la paſſerez au tamis, vous y pouvez mettre une demie douzaine d'amandes douces pilées avant que de la paſſer, & un peu de conſerve de fleur d'orange ſi vous en avez; mettez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme les autres glaces, enſuite vous la retirez de la ſalbotiere pour la mettre dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le

ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir; vous aurez ſoin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, pour enfoncer votre moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aiſément, vous mettez votre compotier ou aſſiette ſur le moule, & le verſez dedans.

Glace en Beurre.

Faites bouillir une pinte de bonne crême, quand elle aura fait un bouillon, vous y mettrez une demie livre de ſucre avec l'écorce d'un citron rapé; remettez-la ſur le feu pour lui donner encore deux bouillons; prenez dix-huit ou vingt œufs; que vous caſſez pour n'en prendre que les jaunes, il faut les délayer dans la crême; remettez la crême ſur le feu ſeulement pour faire prendre les œufs; en l'ôtant du feu, vous y mettrez une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & paſſerez la crême au travers d'un tamis clair, pour la mettre enſuite dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme les autres glaces; ſi vous voulez en faire un fromage, vous la mettrez dans un moule à fromage que vous finirez comme le précedent. Si vous

voulez en faire des beurres, il faut remettre la ſalbotiere à la glace juſqu'à ce que vous ſerviez, alors vous levez cette glace avec une cuilliere de la même façon que le beurre frais, que vous ſervez ſur des aſſiettes en y mettant de l'eau à la glace.

Fromage glacé de Chocolat.

Prenez une demie livre de bon chocolat, mettez-y environ un demi-ſeptier d'eau pour le faire fondre ſur le feu, vous aurez ſoin de le remuer toujours avec une eſpatule; quand vous verrez qu'il ſera bien fondu, & réduit comme une bouillie légere, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs que vous délayerez bien dedans; vous aurez une pinte de bonne crême, faites-lui faire un bouillon, mettez-y une demie livre de ſucre, enſuite vous mettez la crême dans la poële où eſt votre chocolat, que vous remuërez bien enſemble ſur le feu; lorſque les œufs ſeront pris, mettez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, que vous travaillerez avec la houlette, & la mettrez enſuite dans un moule à fromage pour le remettre à la glace, & le finirez de la même façon que celui à la crême.

Fromage glacé de caffé.

Faites du caffé comme à l'ordinaire ; il en faut prendre six onces pour chopine d'eau; lorsqu'il sera bien reposé & tiré au clair, prenez une pinte de crême qui puisse aller sur le feu ; après avoir fait un bouillon, mettez-y aux environs d'une livre de sucre, & le caffé que vous avez tiré au clair; faites faire cinq ou six bouillons en remuant toujours, ensuite vous mettrez votre crême dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace, & vous finirez votre fromage de la même façon que celui à la crême.

Fromage glacé de Fraises. Voyez p. 48.

Fromage glacé de Framboises. Voyez page 68.

Fromage glacé de Pistaches.

Pour une pinte de crême qui doit aller sur le feu, prenez six onces de pistaches, que vous échaudez & émondez, il faut les piler très-fin, & les passer au travers d'un tamis à plusieurs reprises afin de n'en point perdre; vous les délayerez dans la crême après que vous lui aurez donné un bouillon, vous la remettrez sur le feu en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons, vous y

mettrez environ une bonne demie livre de ſucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, & le finirez de la même façon que celui à la crême.

Fromage à la Chantilly.

Prenez une pinte de bonne crême double, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, il faut fouetter cette crême juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée en neige, autant que des blancs d'œufs que vous fouettez pour faire des biſcuits à la cuilliere. Prenez un citron que vous raperez ſur une demie livre de ſucre que vous ferez ſécher à l'étuve, enſuite vous le pilerez & le paſſerez au tamis, pour le mettre dans la crême & les bien mêler enſemble, vous laiſſerez le tout dans la terrine juſqu'à ce que vous le mettiez à la glace. Ce fromage ſe met dans ſon moule & ne ſe travaille point comme les autres; vous aurez ſoin d'avoir de l'eau chaude pour tremper votre moule dedans pour le détacher, il faudra cerner le haut de votre fromage avec un couteau autour du moule, afin de ne le tremper qu'à moitié dans l'eau.

Fromage à la Choisy.

Faites bouillir trois chopines de crême double, lorsqu'elle aura fait un bouillon, vous y mettrez une demie livre de sucre, & les zests de la moitié d'un citron; remettez-la sur le feu pour la faire bouillir, en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, ensuite vous y mettrez quatre jaunes d'œufs frais délayés avec un peu de crême, vous la remettez sur le feu sans la faire bouillir, seulement pour faire prendre les œufs en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir que vous la retirez promptement; quand elle sera à demi froide, vous y mêlerez cinq ou six cuillerées de marmelade de telle confiture que vous voudrez; passez le tout ensemble dans un tamis clair pour le mettre dans une salbotiere, & le faire prendre à la glace; lorsque votre crême sera glacée, vous la travaillez pour la mettre dans un moule à fromage, que vous remettez à la glace jusqu'à ce que vous soyez prèt à servir, vous lui ferez quitter le moule de la même façon que les précedens.

Biſcuits de glace.

Faites ſix gros biſcuits en caiſſe; quand ils ſeront cuits, vous aurez ſoin d'en lever la glace bien légerement, & prendre garde de ne la pas caſſer; lorſque vous l'aurez levée, conſervez-les à l'étuve dans un tamis; faites ſécher toute la mie des biſcuits juſqu'à ce qu'elle puiſſe ſe piler & mettre en poudre comme du ſucre, que vous paſſerez au travers d'un tamis. Prenez une pinte de bonne crême que vous faites bouillir; après qu'elle aura fait un bouillon, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de ſucre, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange avec la mie des quatre biſcuits que vous aurez pilée & paſſée au tamis, mêlez le tout enſemble pour le mettre dans une ſalbotiere & faire prendre à la glace; lorſque votre crême ſera priſe, il faut la bien travailler pour la mettre dans les moules de papier des biſcuits que vous aurez conſervés, il faut les mettre entre deux glaces pour les ſoutenir, après leur avoir mis à chacun un deſſus de biſcuit, afin de les ſervir comme des biſcuits en caiſſe. Il faut toujours avoir quelques deſſus de biſcuits de plus, attendu que quelques précau-

tions que l'on prenne, on n'eſt point à l'abri d'en caſſer ; cela fait une aſſiette de glace fort agréable à ſervir, & excellente à manger.

DES CANELONS GLACE'S.

Canelons glacés à la crême.

SI vous voulez faire ſix canelons, il faut en remplir quatre avec de la bonne crême, vous mettrez cette crême dans une poële pour la faire bouillir; lorſqu'elle aura fait deux bouillons, vous l'ôtez du feu pour y mettre une livre de ſucre, deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & l'écorce d'un citron frais rapé; laiſſez infuſer une demie heure, & paſſez votre crême dans un tamis pour la mettre dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, il faut la bien travailler pour la mettre dans les moules à canelons que vous envelopez de papier pour les remettre à la glace, avec de la glace pilée en neige mêlée avec du ſel ou du ſalpêtre, vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettez ſoit percé & ne retienne pas l'eau; lorſque vous voulez les ſervir,

vous avez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmite, trempez-y les moules pour les faire détacher, & vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les préſentant ſur une aſſiette.

Canelons glacés de Chocolat.

Pour faire ſix canelons, vous en emplirez quatre pour les meſurer avec de la bonne crême; mettez cette crême ſur le feu pour la faire bouillir, enſuite vous y mettrez une livre de ſucre; prenez trois quarterons de chocolat que vous faites fondre dans de l'eau, en le mettant ſur le feu dans une poële, & le remuez toujours juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie; vous y ajoutez ſix jaunes d'œufs, que vous délayez bien enſemble, mettez-y auſſi la crême; lorſque vous aurez bien mêlé le tout enſemble, vous le paſſez au tamis pour le mettre dans une ſalbotiere pour le faire prendre à la glace; quand la crême ſera priſe vous la travaillez pour la mettre dans les moules à canelons, que vous enveloppez de papier pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau qui ne retienne point l'eau; lorſque vous ſerez prêt à ſervir, vous leur ferez quitter le moule

de la même façon que les précédens.

Canelons glacés de Caffé.

Pour faire six canelons, mesurez-en deux avec de l'eau, vous mettrez cette eau dans une caffetiere, lorsqu'elle bouillira vous y mettrez au moins six onces de caffé, pour en faire du caffé comme à l'ordinaire; quand il sera fait, bien reposé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de sucre, vous mesurez votre crême avant que de la faire bouillir; il en faut la mesure de quatre canelons; faites bouillir la crême avec le caffé & le sucre jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours sur le feu, vous la mettrez ensuite dans une terrine jusqu'à ce que vous la fassiez prendre à la glace; vous finirez vos canelons de la même façon que les précédens.

Canelons glacés d'abricots. *Voyez page 155.*

Canelons glacés de Pêches.

Il faut écraser avec la main au moins une douzaine de bonnes grosses pêches bien mûres, que vous délayerez avec de l'eau la mesure de quatre canelons,

ajoutez-y une livre de ſucre, laiſſez infuſer le tout enſemble environ deux heures, enſuite vous le paſſerez dans un tamis en preſſant les pêches ſans les remuer pour en tirer tout le jus, que vous mettrez dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace; quand elle ſera priſe, vous travaillerez cette glace pour la mettre dans ſix moules à canelons que vous envelopperez de papier pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau percé qui ne retienne point l'eau; lorſque vous voudrez les ſervir, vous leur ferez quitter les moules de la même façon que les précedens.

Canelons glacés de Fraiſes. *Voyez page 49.*

Canelons glacés de Framboiſes. *Voyez page 69.*

Canelons glacés de Verjus.

Prenez deux livres de verjus que vous pilez pour en tirer tout le jus que vous paſſez au tamis, mettez ce verjus avec autant d'eau qu'il en faut pour remplir quatre canelons, ajoutez-y une livre & demie de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez le tout dans une ſalbotiere pour le faire prendre à la glace, que vous travaillerez enſuite pour le mettre

tre à la glace de la même façon que les canelons à la crême.

Des Eaux que l'on fait rafraichir sans prendre à la glace.

Orgeat d'Amandes.

ECHAUDEZ un quarteron d'amandes douces que vous pilez avec un quarteron de graines des quatre ſemences froides, en les pilant il faut les arroſer de tems en tems avec une demi-cuillerée d'eau, ſeulement pour empêcher qu'elles ne tournent en huile ; lorſqu'elles ſont pilées très-fin, vous les retirez du mortier pour les mettre dans une terrine & les délayer peu à peu avec une pinte d'eau ; ſi vous voulez rendre votre orgeat bien blanc, vous pouvez y ajouter un poiſſon de lait, enſuite vous le paſſez à pluſieurs fois dans une étamine en bourant les amandes avec une cuilliere de bois pour qu'elles expriment leur ſuc dans le lait, après vous y mettrez un quarteron de ſucre ; quand il ſera fondu, vous repaſſerez l'orgeat dans une ſerviette ſans preſſer, & mettrez rafraichir.

Orgeat de Noiſettes. *Voyez p. 129.*

Orgeat de Piſtaches.

Prenez un quarteron de piſtaches que vous échaudez, mettez-les dans un mortier avec un quarteron, moitié de graine de concombre, & moitié de graine de melon, pilez le tout enſemble en l'arroſant de tems en tems avec une demi-cuillerée d'eau pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, enſuite vous les retirez dans une terrine pour les délayer avec trois chopines d'eau, paſſez-les pluſieurs fois dans une étamine en bourant avec une cuilliere; lorſquelles ſeront paſſées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de ſucre avec le jus d'un citron, mêlez le tout enſemble, & le repaſſez dans une ſerviette avant que de mettre rafraichir.

Eau de Cerfeuil.

Faites infuſer dans trois demi-ſeptiers d'eau tiede pendant une demi-heure une poignée de cerfeuil épluché & lavé, enſuite vous la paſſez dans un tamis, mettez-y deux onces de ſucre; quand il ſera fondu, vous repaſſerez cette eau dans une ſerviette un peu ſerrée, pour

la mettre rafraichir. L'eau de pimprenelle ſe fait de la même façon.

Eau de Fenouil.

Prenez deux branches de fenouil, ſi elles ſont groſſes, & un peu davantage ſi elles ſont petites; après les avoir lavées, vous les mettez infuſer un bon quart d'heure dans une pinte d'eau tiede; comme le fenouil eſt extrêmement fort, il ne faut le laiſſer dans l'eau que le tems qui lui faut pour en prendre un peu le goût, enſuite paſſez-la au tamis & mettez-y environ un quarteron de ſucre, repaſſez cette eau dans une ſerviette pour mettre rafraichir.

Aigre de Cedre.

Prenez un quarteron de gros citrons que vous coupez de leur longueur avec les zeſts & les pepins, levez doucement l'endroit où eſt le jus, mettez le tout enſemble dans un pot de terre neuf, faites cuire deux livres de ſucre à la plume & le mettez dans le pot où ſont les citrons, mettez votre pot ſur le feu pour faire bouillir les citrons avec le ſucre juſqu'à ce que votre ſirop ſoit cuit au perlé, après vous le paſſerez dans un tamis, & le ſerrerez dans des bouteilles quand il

sera à demi-froid ; lorsque vous voulez vous en servir, vous en mettez la quantité que vous jugez à propos dans de l'eau que vous battez ensemble, & la mettez rafraichir. Cette liqueur est rafraichissante, & se peut aussi servir glacée en la faisant une fois plus forte de sirop que pour boire liquide. L'on fait un sirop de limons & de cedre de la même façon.

DES PRUNES.

OBSERVATION.

NOUS en avons d'une infinité de sortes, tant de cultivées que de sauvages ; ces dernieres ne sont employées qu'en Médecine ; les especes de prunes cultivées varient beaucoup & pour la couleur & pour le goût, il y en a de blanches, de rouges, de grises, de jaunes, de vertes, de grosses, de petites, de rondes, d'ovales & d'oblongues, elles sont plus ou moins estimées suivant leur bonté. Je ferai un article particulier de celles qui sont les meilleures à servir sur les bonnes tables, ainsi que de celles dont on fait les confitures & les pruneaux. En

général il faut que les prunes ſoient bien mûres, nouvellement cueillies & avant le lever du Soleil, que la chair en ſoit tendre & bien fondante, d'un goût doux, ſucré & relevé, la peau tendre & fine, & qu'elles quittent aiſément le noyau. Elles ſont rafraichiſſantes, excitent l'appetit, appaiſent la ſoif, bonnes aux jeunes gens bilieux & ſanguins; comme elles relâchent beaucoup & ſe digerent difficilement, elles ſont contraires à ceux qui ont l'eſtomac foible, principalement aux perſonnes d'un âge avancé.

Des differentes ſortes de Prunes.

Le gros Damas noir eſt aſſez connu.

La Mirabelle de deux ſortes, la groſſe & la petite; quand elle eſt dans ſa parfaite maturité, ſa couleur eſt d'un jaune tirant ſur l'ambre, ſon goût eſt ſucré, elle quitte le noyau.

Le gros Damas d'Eſpagne.

La Reine-Claude très-eſtimée; cette prune eſt blanche & ronde, a l'eau ſucrée & quitte le noyau.

La Diaprée très-eſtimée, elle eſt longue, très-fleurie & quitte le noyau.

Le gros Damas de Tours, très-eſtimé; cette prune eſt hâtive, a la chair jaune & quitte le noyau.

La Roche - Corbon eſt une eſpece de Diaprée.

Le Perdrigon violet eſt une prune plus longue que ronde, elle a l'eau ſucrée, il y en a de deux ſortes, une qui ne quitte pas le noyau, & l'autre qui le quitte; cette derniere eſt la plus eſtimée.

Le Perdrigon blanc, très-eſtimé, eſt bonne cruë & en confiture, elle quitte le noyau.

Le Perdrigon hâtif, auſſi très-eſtimé.

La Prune de l'Iſle verd reſſemble au Perdrigon violet, & quitte le noyau.

La Sainte-Catherine, très-ſucrée, excellente en confiture, elle eſt blanche & devient d'un jaune ambré à meſure qu'elle mûrit ſur l'arbre.

L'Imperatrice, très-eſtimée, & a l'eau fort ſucrée.

La Prune virginale, très-eſtimée, c'eſt une prune qui quitte le noyau, elle eſt blanche d'un côté, & un peu rouge de l'autre.

La Prune mignone.

La Prune Royale eſt bonne, d'une eau ſucrée, groſſe & ronde, d'un rouge clair & bien fleurie.

L'Impériale violette, excellente, d'une eau ſucrée, elle eſt groſſe, longue & bien fleurie.

La Prune Dauphine ne quitte point le noyau, elle a cependant l'eau fort sucrée, sa couleur est verdâtre, de figure ronde & assez grosse.

La prune de Monsieur n'est bonne que dans les années chaudes, il faut préférer celles des terres légeres; elle quitte le noyau, elle est grosse, ronde & violette.

La Prune de Maugeron quitte le noyau, elle est grosse, ronde & violette.

Le Damas d'Italie a l'eau sucrée, elle est presque ronde, d'un violet brun & très-fleurie.

Le Drap d'or, c'est une espece de petit Damas qui a l'eau très-sucrée, d'un jaune marqueté de rouge.

Le Damas musqué, petite prune qui quitte le noyau, d'un goût musqué, plate & bien fleurie.

Le Damas à perle, ainsi nommé, parce qu'elle en a la figure, quitte le noyau, sa chair est jaune, d'un goût sucré & de médiocre grosseur.

Les meilleures prunes pour faire des pruneaux, sont celles de Sainte-Catherine & la Roche-Corbon; cependant il est assez général que toutes les prunes qui sont bonnes cruës, sont aussi bonnes

pour faire des confitures, des compotes & des pruneaux.

Compotes de Prunes.

Les meilleures prunes, & preſque les ſeules qui ſont bonnes pour compotes, confitures, & à l'eau-de-vie, ſont la Mirabelle, la Reine-Claude, le Perdrigon; vous prenez des trois celles que vous voulez pour faire vos compotes, que vous piquez de pluſieurs coups avec une groſſe épingle, & les mettez à meſure dans l'eau, enſuite vous les faites blanchir dans l'eau bouillante juſqu'à ce qu'elles ſoient montées deſſus, que vous les ôtez du feu pour les laiſſer réfroidir dans la même eau, que vous remettez après ſur un petit feu, couvrez-les pour les faire reverdir, & ramolir, chacune ſuivant ſon eſpece; quand elles ſont reverdies, vous les retirez à l'eau fraîche, & mettez égouter. Sur une livre de prunes, faites cúire au petit liſſé trois quarterons de ſucre, mettez-y les prunes pour leur faire prendre un bouillon, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain que vous les remettez ſur le feu pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, & qu'elles n'écument plus; dreſſez-les dans

le compotier avec le ſirop pardeſſus. Vous pouvez faire de cette façon une compote aſſez grande pour vous ſervir pluſieurs fois, parce qu'elle ſe conſerve.

Compote de Prunes à la Bourgeoiſe.

Mettez dans une poële environ ſix onces de ſucre pour une livre de prunes, avec un peu d'eau; faites-les bouillir & écumer; mettez-y une livre de prunes preſque mûres que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, ayez ſoin de les écumer; quand elles ſeront cuites, vous les dreſſez dans le compotier, & faites réduire le ſirop, s'il ne l'eſt pas aſſez; paſſez-le au tamis ſur les prunes.

Marmelade de Prunes.

Prenez des prunes de celles que vous jugerez à propos; ôtez-en les noyaux, & les mettez dans une poële avec un peu d'eau; faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les mettez ſur un tamis pour les paſſer au travers en les preſſant fort avec une eſpatule; remettez la marmelade dans la poële, pour la faire deſſécher ſur le feu; faites cuire au caſſé autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade; mettez-la dans le ſucre, & la remuez

beaucoup avec une eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble; enſuite vous la remettez ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, & la dreſſerez chaude dans les pots. Poudrez-en le deſſus avec du ſucre fin.

Prunes de Reine-Claude pour proviſion.

Prenez de belles prunes de Reine-Claude, qui ne ſoient pas mûres, cependant à leur groſſeur; vous les piquerez dans pluſieurs endroits avec une lardoire ou quelque choſe de sembla-blable; vous les jettez dans l'eau bouillante; quand elles commenceront à monter, il faut les retirer de deſſus le feu, & les laiſſerez réfroidir dans la même eau juſqu'au lendemain, que vous les ferez reverdir dans la même eau, en les mettant ſur un feu bien doux; vous aurez ſoin qu'elle ne bouille pas, & d'y regarder de tems en tems, en les prenant ſur votre écumoire; vous les tâterez pour ſçavoir ſi elles commencent à fléchir ſous les doigts, pour les retirer à meſure & les jetter dans l'eau fraîche; quand elles ſeront reverdies, & bien rafraîchies, vous clarifierez votre ſucre; ſi vous avez un cent de prunes, il faut dix livres de ſucre;

après avoir égoûté les prunes, mettez-les dans une terrine ; verſez deſſus les deux tiers de votre ſucre clarifié, il faut laiſſer les prunes dans le ſucre pendant vingt-quatre heures ; après quoi vous les jetterez ſur une paſſoire ou un tamis ; remettez le ſucre ſur le feu, & vous l'augmenterez du tiers de ſucre clarifié, que vous avez gardé ; faites - lui prendre au moins une douzaine de bouillons, enſuite vous le remettrez ſur les prunes, pour les laiſſer encore deux jours dans le ſucre, que vous les remettrez ſur un égoûtoir, pour remettre le ſirop ſur le feu, & lui donner une douzaine de bouillons, que vous remettrez dans la terrine ſur les prunes, & les laiſſer juſqu'au lendemain que vous les finirez ; il faut remettre le ſirop ſur le feu pour le faire cuire, juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé, que vous y mettez les prunes pour leur donner deux ou trois bouillons couverts, & enſuite vous les mettez dans les pots.

Les prunes de l'Iſle-verd , ſe font de même, le Perdrigon ſe confit de la même façon , à cette différence qu'il ne reverdit point, & qu'il faut le blanchir tout de ſuite.

Prunes de Reine-Claude à l'Eau-de Vie.

Faites reverdir des prunes de Reine-Claude de la même façon que les précédentes; lorſqu'elles ſeront bien égoûtées, ſi vous en avez un cent, faites clarifier ſix livres de ſucre, que vous mettrez ſur les prunes dans une terrine, & les laiſſerez vingt-quatre heures, enſuite vous jetterez les prunes ſur un égoûtoir ou tamis, & donnerez une douzaine de bouillons au ſirop, que vous jetterez encore ſur les prunes pour les y laiſſer juſqu'au lendemain que vous égoûterez encore les prunes, & réduirez le ſirop juſqu'à la plume; vous jetterez une chopine d'eau-de-vie dedans, & vous y gliſſerez les prunes, à qui vous donnerez deux ou trois bouillons couverts, vous les revuiderez dans la terrine pour les laiſſer repoſer deux jours dans le ſirop, pour les finir, vous les égoûterez encore, & réduirez le ſucre au gros boulet; mettez-y une pinte d'eau-de-vie; enſuite vous gliſſerez les prunes dedans pour les faire frémir un quart d'heure ſur le feu, retirez-les pour les mettre dans les bouteilles.

Prunes de Mirabelle pour garder.

Prenez des prunes de Mirabelle qui ſoient d'un jaune clair, preſque mûres, ôtez le noyau, ſi vous voulez; paſſez-les à l'eau bouillante, & qu'elles ne faſſent que frémir, il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche; ſi elles ſont à noyaux, il faut les piquer toutes; faites clarifier du ſucre environ livre pour livre de fruit; faites cuire le ſucre à la plume; mettez-y les prunes après les avoir fait égoûter pour leur faire faire deux bouillons couverts; vous aurez ſoin de les bien écumer, & les mettrez dans une terrine pour les y laiſſer vingt-quatre heures; ſi elles ſont à noyaux, vous les laiſſerez deux jours, après vous les ferez bien égoûter ſur une paſſoire ou tamis; mettez le ſirop ſur le feu, pour le faire réduire au grand perlé; alors vous y gliſſerez le fruit, & le ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé, que vous les ôtez du feu pour les bien écumer, & les mettre dans les pots. Il faut remarquer que tous les fruits que l'on confit avec le noyau, il faut laiſſer leurs queues.

Compote de Prunes de Mirabelle.

Prenez un cent de Mirabelle presque mûres, que vous faites blanchir deux bouillons, & les retirez dans l'eau fraîche pour les mettre égoûter, & les mettez ensuite dans un petit sucre leger, pour leur donner trois ou quatre bouillons; il faut les écumer avant que de les mettre dans le compotier; si le sirop n'étoit point assez réduit vous le remettrez sur le feu pour le rachever.

Prunes de Perdrigon confites.

Ayez la quantité que vous jugerez à propos d'employer de prunes de Perdrigon, qui ne soient pas mûres, que vous piquez dans plusieurs endroits avec une lardoire; mettez-les dans une eau bouillante pour les faire seulement frémir, jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts; ensuite vous les retirez dans l'eau fraîche, & les mettez égoûter; vous les ferez confire de la même façon que les prunes de Reine-Claude.

Prunes confites à la Bourgeoise.

Choisissez de bonnes prunes pres-

que mûres, comme Perdrigon, Mirabelle, Reine-Claude, celles que vous voudrez, piquez-les avec une lardoire dans plusieurs endroits ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de prunes; mettez les prunes dans le sucre, & les faites bouillir sept ou huit bouillons, en remuant toujours la poële, que vous tenez par les deux anses, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & le sucre réduit en sirop ; ayez soin de les bien écumer ; quand elles seront à demi froides, vous les mettrez dans les pots que vous ne couvrirez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Prunes confites sans noyaux.

Prenez des prunes presque mûres, de celles qui quittent facilement le noyau; faites une incision avec un petit couteau à la pointe de chaque prune, & poussez le noyau du côté de la queue pour le faire sortir ; après que vous aurez préparé vos prunes, faites clarifier autant pesant de sucre que de fruit ; mettez les prunes dans le sucre, & les remuez toujours sur le feu, pour les empêcher de bouillir, & qu'elles ne fassent que frémir ; ensuite vous les ôtez du feu ;

quand elles ſeront froides, mettez-les égoûter ſur un tamis; remettez le ſucre dans la poële, pour le faire cuire au grand liſſé; remettez les prunes dans le ſucre pour leur faire prendre aux environs de dix bouillons couverts; écumez-les à meſure; enſuite vous les mettez à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les égoûtez ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les de ſucre fin, & mettez ſécher à l'étuve; vous pouvez garder ces prunes au liquide, & ne les mettre au ſec, que lorſque vous en aurez beſoin. Les prunes que l'on peut mettre de cette façon, ſont, la prune Royale, la prune de Monſieur, le Perdrigon violet, la prune de l'Iſle-verd, la prune de Maugeron, le Damas d'Italie, & le Damas muſqué.

Pâte de Prunes.

Otez le noyau à de bonnes prunes, & les mettez dans une poële, avec un peu d'eau, il faut les faire cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les paſſez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule; mettez cette marmelade dans la poële pour la faire deſſécher ſur un moyen feu; faites cuire au caſſé autant peſant de ſucre

que

que vous avez de marmelade; mettez-la dans le ſucre, & la travaillez avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés; remettez-les ſur le feu en remuant toujours, ſeulement pour les faire frémir; enſuite vous la dreſſerez dans les moules à pâte que vous mettrez ſécher à l'étuve. Si vous voulez faire des pâtes dans le tems hors de la ſaiſon, prenez de la marmelade de prunes, que vous délayez dans du ſucre cuit à la grande plume; mettez-la ſur le feu pour la faire frémir, en la remuant toujours; dreſſez dans les moules pour faire ſécher à l'étuve.

Prunes en ſurtout.

Faites cuire autant de livres de ſucre au grand perlé que vous employez de livres de prunes; mettez-les dans le ſucre pour leur donner deux bouillons; ôtez-les du feu pour leur donner le tems de jetter leur eau; enſuite vous les remettez ſur le feu pour les faire cuire, juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé; mettez-les dans une terrine à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettez égoûter ſur des feuilles de cuivre; prenez trois prunes, ôtez le noyau à deux, & les

appliquez ſur celle qui a le noyau, il faut l'entourer de façon qu'elles ne paroiſſent n'en faire qu'une ; roulez - les dans le ſucre fin, pour les remettre ſur des feuilles de cuivre, que vous mettrez ſécher à l'étuve ; il faut les conſerver dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier blanc. Vous obſerverez de laiſſer la queuë à celle qui reſte avec le noyau.

Clarcquets de Prunes.

Pelez & ôtez le noyau à des prunes bien mûres de Perdrigon, de Reine-Claude, ou de Mirabelle, celles que vous voudrez ; mettez-les dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir doucement ſept ou huit bouillons, enſuite vous les paſſerez dans un tamis pour en tirer tout le jus des prunes; faites cuire au caſſé autant de ſucre que vous avez de jus, mettez-y votre jus ou décoction pour les faire cuire juſqu'à ce que vous ayez une gelée qui tombe en nape de l'écumoire, & que la nape tombe nette, vous la verſerez tout de ſuite dans les moules à clarequets que vous avez poſés ſur des feuilles de cuivre, mettez-les à l'étuve, pour les faire prendre avec un feu moderé.

Prunes tappées.

Prenez des prunes de Reine-Claude presque mûres, ou d'autres, pourvû qu'elles ſoient bonnes & qu'elles quittent le noyau ; faites-leur une inciſion du côté de la queuë pour faire ſortir le noyau, en le pouſſant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau ; mettez-les dans un ſucre clarifié, il en faut une demie livre pour une livre de prunes, remettez-les ſur le feu avec le ſucre pour les empêcher de bouillir, il faut qu'elles ne faſſent que fremir ; enſuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous égouterez le ſucre dans une poële pour le faire cuire au grand liſſé ; remettez-les prunes dans le ſucre pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons couverts, il faut les écumer à meſure ; remettez-les à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les égouterez de leur ſirop, & les dreſſerez ſur le côté, ſur des grilles, pour les mettre ſécher à l'étuve ; quand elles ſeront ſéches d'un côté, vous les retournerez de l'autre, elles s'applatiront d'elles-mêmes ſans qu'il ſoit beſoin de les tapper, vous les conſerverez

dans un endroit ſec dans des boëtes garnies de papier blanc.

DE L'ANGELIQUE.

OBSERVATION.

C'EST une plante de la hauteur d'une coudée, de couleur brune ou verd obſcur, ſes bouquets ſont garnis de fleurs blanches, ſa graine menue & plate comme une lentille, ſa racine eſt groſſe comme un réfort, & a pluſieurs cuiſſes de branches. Nous en avons de deux ſortes, la cultivée & la ſauvage, elles ſont toutes les deux d'un goût piquant, & de très-bonne odeur, principalement la cultivée. On coupe les tiges de cette plante quand elles ſont de bonne groſſeur, avant qu'elles ſoient montées en graines, pour s'en ſervir comme il ſera expliqué ci-après ; on peut en avoir de fraîche cueillie trois fois l'année, au Printems, en Eté, en Automne. On en confit au ſucre la côte & la ſemence, cette confiture eſt bonne pour la poitrine & pour garantir du mauvais air. Sa racine miſe en poudre eſt bonne pour les défaillances de cœur.

Angelique au liquide.

Faites blanchir des cardons d'angelique jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, vous les retirez du feu & les laissez dans la même eau pour qu'ils se reverdissent, ensuite vous les jettez dans l'eau fraîche; quand ils seront égoutés, il faut les mettre dans une poële avec autant pesant de sucre clarifié pour leur faire prendre environ quatorze ou quinze bouillons; après les avoir écumés, il faut les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain que vous les retirez du sucre, remettez le sucre dans une poële pour le faire recuire jusqu'au petit perlé, remettez les cardons dans la terrine & le sucre pardessus pour les y laisser encore trois jours, que vous les mettez égouter, & remettez le sucre sur le feu pour le faire cuire jusqu'au grand perlé, remettez les cardons dans le sucre pour leur donner quatre bouillons; quand ils seront à demi-froids vous les mettrez dans les pots.

Angelique en compote.

Coupez par morceaux des cardons d'angelique, ôtez-en la peau qui est dessus, & les faites cuire dans l'eau jusqu'à

ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, vous les ôtez du feu, & les laiſſez dans la même eau pour qu'ils ſe reverdiſſent, enſuite vous les retirez à l'eau fraîche & les mettez égouter, faites clarifier trois quarterons de ſucre pour une livre d'angelique, mettez-la dans le ſucre pour lui donner une douzaine de bouillons, ôtez-la du feu pour l'écumer, il faut la laiſſer quelques heures dans le ſucre, enſuite vous lui donnerez encore quelques bouillons juſqu'à ce que votre ſirop ait la conſiſtance ordinaire d'une compote, & la dreſſerez dans le compotier.

Si vous voulez faire une compote d'angelique dans le tems hors de la ſaiſon, vous prenez de celle qui eſt confite au liquide, & la mettez dans une poële avec de ſon ſirop & un peu d'eau pour la faire décuire un bouillon, mettez l'angelique dans le compotier & redonnez encore quelques bouillons au ſirop après l'avoir écumé, vous le verſerez ſur l'angelique.

Angelique au ſec.

Mettez confire de l'angelique de la même façon que celle qui eſt au liquide; quand vous l'aurez finie, laiſſez-la dans le ſirop juſqu'au lendemain que vous la

mettrez égouter, & ensuite poudrez-la partout avec du sucre fin pour la mettre sécher à l'étuve sur des feuilles de cuivre; lorsqu'elle sera bien séche, il faut la serrer dans une boëte garnie de papier blanc.

Essence d'Angelique.

Mettez dans un mortier, pour piler très-fin, une livre d'angelique, une demie once d'anis, un gros de girofle, un demi-gros de macis, deux gros de canelle, deux gros de coriandre; pilez le tout ensemble, & le mettez ensuite dans deux pintes d'eau-de-vie pour le faire infuser vingt-quatre heures, que vous mettrez après le tout ensemble dans l'alambic pour le faire distiler, comme il est dit à l'article de la distilation; il faut conserver cette essence dans des bouteilles bien bouchées : elle vous servira à donner le goût d'angelique à ce que vous jugerez à propos.



DES FIGUES.

OBSERVATION.

CE fruit, qui, par ſa groſſeur & ſa figure, reſſemble aſſez à une poire, ſe cultive dans les climats chauds & dans les temperés, mais avec cette difference que dans les premiers il eſt d'un meilleur goût que dans les autres. C'eſt ſans doute parce que l'activité des rayons du Soleil exalte ſes principes, & lui communique le juſte mélange de ſels & de ſouffre qui décident de ſa ſaveur. C'eſt auſſi ce qui procure aux Habitans des Pays chauds l'avantage de faire confire & ſécher une grande quantité de figues, qu'ils font paſſer dans les lieux où elles ſont moins bonnes, ou plus rares; mais quoique celles qui croiſſent dans les climats temperés ſoient inferieures à celles-là en bonté, elles ne laiſſent pas de paſſer pour un très-bon fruit qui ſe ſert ſur les meilleures tables. Elles ſe mangent ordinairement au commencement du repas, & tiennent leur place dans le rang des hors-d'œuvres. On en voit en Eté & en Autonne. Les premieres

premieres qui paroiſſent à la fin de Juin, & que l'on appelle *Figue-Fleurs*, ſont ſuccedées par d'autres juſqu'au mois d'Octobre. Celles d'Automne ſont plus délicates & meilleures que les autres, parce qu'elles ont eſſuyé les chaleurs de l'Eté qui en ont épuré le ſuc. On en compte de pluſieurs eſpeces, dont les meilleures ſont les groſſes blanches, de deux ſortes; les unes longues, & les autres rondes; les premieres, ſurtout en Automne, ſont préferées pour le goût, elles ſont moins ſujettes à crever du côté de l'œil, & à perdre par-là leur parfum & leur douceur. Les rondes réſiſtent moins aux pluyes chaudes de l'Eté qui les gonfle, & ſouvent les font crever. En général il faut choiſir les figues, bien mûres, molles, d'un goût ſucré & ſuculentes; celles qui ont la peau fine & délicate ſont plus aiſées à digerer, elles adouciſſent les âcretés de la poitrine, appaiſent la ſoif & ſont eſtimées propres à emporter la pierre des reins; l'excès de ce fruit cauſe des crudités & des vents, & peut être contraire à ceux qui ſont ſujets à la colique; les figues ſeches ſe digerent plus facilement que les vertes; elles ſont encore bonnes

pour faire des gargariſmes pour les maux de la bouche & de la gorge, & ſont ſouvent employées en Médecine.

Figues confites au liquide.

Faites bouillir environ douze bouillons dans de l'eau, des figues à moitié mûres, que vous aurez piquées du côté de la queuë avec la pointe d'un couteau, enſuite vous les retirez du feu, & les laiſſez dans la même eau, vous aurez ſoin de les couvrir pour les faire reverdir; quand elles ſeront à demi-froides, il faut les mettre dans l'eau fraîche, & les faire égouter. Faites cuire au perlé autant peſant de ſucre que vous avez de figues, mettez les figues dans le ſucre pour leur donner cinq bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les écumer, & enſuite verſez-les doucement dans une terrine pour les mettre juſqu'au lendemain à l'étuve, après vous coulerez le ſucre dans une poële pour le faire recuire environ douze bouillons, & le verſerez tout chaud ſur les figues, que vous remettrez encore à l'étuve juſqu'au lendemain que vous ferez recuire le ſucre au grand perlé, & y mettrez alors vos figues dedans pour leur faire prendre deux bouillons, & les mettrez enſuite dans

les pots quand elles ſeront à demi-froides.

Figues confites au ſec.

Après avoir fait confire des figues de la même façon que les précédentes, laiſſez-les tout-à-fait réfroidir dans leur ſirop, & les mettez égouter la queuë en haut ſur des feuilles de cuivre, poudrez-les partout de ſucre fin & les mettez ſécher à l'étuve. Vous pouvez en tirer au ſec à meſure que vous en avez beſoin, en prenant de celles qui ſont confites au liquide; pour lors, ſi le ſirop étoit trop pris, vous faites chauffer de l'eau dans un poëlon ou dans le vaiſſeau que vous voudrez, mettez-y votre pot à confiture pour le faire chauffer comme au bain-marie; quand le ſirop ſera liquefié, vous en tirerez les figues pour les mettre égouter ſur des feuilles de cuivre, poudrez-les de ſucre & faites ſécher à l'étuve.

Figues vertes au naturel.

Les figues crues, quand elles ſont bien mûres, ſe ſervent pour hors-d'œuvre au commencement du repas; dreſſez ſur des aſſiettes, des feuilles de vignes deſſous, & entourez-les de petits morceaux de glace très-claire.

DES MELONS.

OBSERVATION.

DEUX qualités concourent à former un bon melon, un goût vineux, & en même-tems ſucré, & comme elles ſe trouvent rarement réunies, de-là naît la difficulté de trouver des melons qui les poſſedent. On a à la verité quelques indices pour les connoître, mais ſur leſquels on ne doit pas beaucoup compter, & pour l'ordinaire le hazard a plus de part que la connoiſſance au choix heureux que l'on fait. Cependant à la faveur de ces marques, on peut former des conjectures ſur la bonté d'un melon, & ſe tromper moins fréquemment. Un melon eſt bon à cueillir quand la queuë ſemble vouloir s'en détacher, qu'il jaunit en deſſous, que le petit jet qui eſt au nœud ſe détache, qu'on lui trouve de l'odeur en le fleurant; c'eſt ordinairement le point de maturité de ceux que l'on veut manger promptement; on le met enſuite dans un ſeau d'eau de puîts, ou avec de la glace pour le faire rafraîchir. Ceux que l'on ne veut manger que

dans quelques jours ou tranſporter au loin, doivent être cueillis auſſi-tôt qu'ils commencent à ſe tourner, ils achevent après de ſe mûrir, ils ont même un goût plus agréable, parce que s'étant repoſés plusieurs jours hors du ſoleil, le frais qu'ils ont pris en ſe mûriſſant plus doucement, rend leur chair d'un meilleur goût. On peut juger de leur bonté quand ils ſont d'une écorce bien brodée, & de couleur ni trop jaune, ni trop verte, la queuë courte & groſſe, de figure plus longue que ronde, & plus gros dans le milieu qu'aux deux extrêmités, d'une odeur de poix ou de godron; il faut préferer ceux qui ſont les plus lourds, & qui paroiſſent plus pleins en les faiſant ſonner en frappant du doigt deſſus, de même ceux qui réſiſtent ſous le pouce en l'appuyant un peu. Voilà toutes les marques auſquelles on peut juger de la bonté d'un melon, s'il ne répond point à l'eſperance qu'on en avoit conçue, il n'eſt point d'autre moyen que de le prendre à la coupe, & d'en décider par le goût.

Sa chair eſt rafraîchiſſante, donne de l'appetit, appaiſe la ſoif, & excite l'urine. On prétend qu'il eſt contraire aux perſonnes ſujettes à la colique, & que l'excès cauſe ſouvent des fiévres & des

dissenteries ; que d'ailleurs, il n'en faut pas manger sans boire du vin, parce qu'il est chargé d'humidités grossieres & visqueuses qui le rendent de difficile digestion.

DES POIRES.

Observation.

NOus n'avons point de fruits qui nous fournissent une décoration plus variée pour les desserts que les poires, le nombre des especes differentes en est si grand, que l'on ne peut faire connoître leur qualité qu'en les distinguant chacune dans sa Saison, avec les usages que l'on en peut faire ; l'Eté, l'Automne & l'Hyver, nous en fournissent abondamment pour diversifier le service de toutes sortes de bonnes tables.

En général, les poires different beaucoup en grosseur, en figure, en couleur, en odeur & en goût. Il faut les choisir bien mûres, bien nourries, & d'un goût doux & agréable. La Normandie est le Pays où il en croît le plus ; mais elles y sont ordinairement d'un goût si âpre & stiptique, que leur usage n'est

bon qu'à faire de l'excellent cidre de poirée, principalement celui d'Iſigny qui eſt le plus eſtimé. La qualité des poires crues eſt d'exciter l'appetit & fortifier l'eſtomac, mais elles contiennent un ſuc épais chargé de parties terreſtes, qui les rend contraires à ceux qui ſont ſujets à la colique, il faut n'en manger qu'après les autres alimens, parce qu'autrement elles pourroient s'arrêter trop long-tems aux premieres voyes & empêcher les alimens de paſſer. Toutes celles qui ſont cuites, ou préparées avec le ſucre, ſont plus ſaines, & plus aiſées à digerer. On prétend que leurs pepins ſont propres pour tuer les vers.

Des Poires d'Eté.

LA fin de Juin, ou le commencement de Juillet, eſt ordinairement le tems où les poires commencent à paroître; la premiere que nous ayons eſt le *Petit Muſcat*; c'eſt une petite poire, quand elle eſt bien mûre, qui eſt d'un goût excellent, dont l'odeur eſt muſquée, & ſon eau très-relevée; elle eſt ordinairement bien mûre, quand elle eſt d'un petit jaune tranſparent, qui ſe découvre ſur un roux gris.

Le *Citron des Carmes*, qui eſt auſſi

une très-bonne poire, vient immédiatement après.

La *Poire à la Reine*, autrement le *Muſcat Robert* ou *Poire d'Ambre*, eſt de la groſſeur du petit Muſcat, mais plus jaune, d'un goût plus relevé, & fort tendre.

Le *Beau-Préſent*, paroît auſſi au mois de Juillet.

La *Royale d'Eté*, ou la *Robine*, eſt une petite poire caſſante, qui vient par petits bouquets; elle a l'eau ſucrée, & un goût de muſc, qui plaît beaucoup, ſa maturité ordinaire eſt au mois d'Août.

L'*Orange muſquée*, ainſi nommée, parce qu'elle a la figure d'une orange, eſt groſſe, colorée, a la peau tachetée de placards noirs, ſa maturité eſt vers la mi-Août; elle eſt ſujette à cotonner, quand elle n'eſt pas cueillie à propos. Celles qui viennent dans les terres legeres, ſont meilleures que celles des terres froides & humides.

La *Cuiſſe-Madame*, eſt une poire rouge & jaune, longuette, qui a l'eau fort ſucrée, & un peu muſquée, principalement quand elle eſt bien mûre; ce qui ſe connoît à ſon coloris jaune, principalement du côté de la queue. Sa maturité eſt au mois de Juillet.

Le *Petit-Blanquet* ou *Blanquette*, eſt

une poire plus longue que ronde, qui a la chair caſſante & tendre, la peau fort liſſée & blanche, & quelquefois un peu colorée du côté du Soleil; ſon eau eſt très-ſucrée; quand elle trop mûre, elle eſt ſujette à être cotonneuſe, ce qui arrive à tous les fruits d'Eté, ſi l'on n'a pas ſoin de les cueillir, quand on leur trouve une facilité à les détacher de l'arbre, ſans attendre leur chute naturelle.

Nous avons encore le *Gros-Blanquet*, & le *Petit-Blanquet muſqué*, qui ſont à peu de choſe près ſemblables au premier; leur maturité ordinaire eſt le mois de Juillet.

L'*Amiré muſqué*, l'*Amiré de Tours*, l'*Amiré Joannet*, ſont dans leur maturité à la mi-Août; elles ont un goût ſucré & muſqué.

La *Poire ſans peau*, reſſemble au Rouſſelet, ce qui fait que quelques-uns l'appelle *Rouſſellet-Prime*, & d'autres *Fleur de Figue*, ſa maturité eſt vers la fin de Juillet, ſon eau eſt ſucrée, ſa figure longuette, & d'un coloris rouſſâtre.

La *Belliſſime* ou *Suprême*, eſt une poire groſſe comme la Blanquette, d'un goût aſſez relevé, & d'un jaune fouetté de rouge, elle eſt ſujette à cotonner, ſi on la laiſſe mûrir ſur l'arbre.

Le *Bon Chrétien d'Eté musqué*, est une poire jaune, marquetée de rouge, lorsque le Soleil a frappé dessus, longue, & d'une grosseur raisonnable; elle est d'un parfum agréable, cassante, & d'une eau sucrée; sa maturité est au mois de Septembre.

Le *Bon Chrétien d'Eté*, autrement *Graciol*, est une grosse poire qui a l'eau sucrée; elle est longue, jaune & lissée, elle se mange au mois d'Août.

Le *Rousselet de Reims*, qui est aussi du mois d'Août, est une poire médiocrement grosse, & très-estimée pour son goût de musc, & son eau sucrée.

La *Fondante de Brest*, autrement l'*Inconnue Chanceau*; cette poire est aussi du mois d'Août; elle a l'eau sucrée & relevée, de figure plus longue que ronde, & fouettée de rouge & de jaune.

L'Orange rouge, est une poire du commencement d'Août; elle est d'un rouge de corail; sa chair est cassante, & fort sucrée; il faut la cueillir un peu verte, plus mûre elle est sujette à cotonner.

La *Bergamotte d'Eté*, que l'on nomme encore le *Milan d'Eté*, est une poire qui mûrit à la mi-Août, elle est très-

estimée, d'une eau sucrée & a assez de rapport à la Bergamotte d'Automne.

Le *Muscat Robert*, est à peu près de la grosseur du Rousselet; sa chair est jaune, tendre & sucrée.

La *Poire Bourdon*, ressemble beaucoup à la précédente; il faut la manger un peu verte, parce que quand elle est trop mûre, elle noircit en dedans, sa maturité est sur la fin de Juillet.

La *Poire d'Epargne*, est plus estimée pour la beauté de sa couleur rouge, que pour son goût; elle est assez grosse & fort longue..

La *Cassolette*, qui porte encore différens noms en diverses Provinces, est une poire de couleur grisâtre, un peu longue, très-estimée pour la bonté de son goût, sa chair est tendre & cassante, son eau sucrée & parfumée..

Le *Rousselet*. Il y en a de deux sortes; le gros & le petit. Ce dernier est le plus estimé; sa maturité est sur la fin d'Août, sa couleur est d'un rouge-obscur d'un côté, rousâtre de l'autre, & quelques endroits verdâtres. C'est une poire qui a l'eau sucrée & parfumée, la chair tendre & fine; pour la manger crue, c'est un point essentiel de la prendre dans sa bonne maturité; trop mû-

re, elle molit promptement; celles qui ne le ſont pas aſſez, n'ont point de goût; il faut les cueillir un peu vertes, deux ou trois jours après elles ſeront dans leur bonté. On fait du Rouſſelet tel uſage que l'on veut, il conſerve partout la bonté de ſon goût.

Le *Salveati* approche du goût de la Royale, ſa chair tendre, fine, & ſon eau ſucrée la font eſtimer; c'eſt une poire aſſez groſſe & ronde, d'un coloris jaune, blanc & roux, quelques-unes ont des placards rouges, ces dernieres ont la peau plus rude que les premieres.

Il y a encore beaucoup d'autres ſortes de poires d'Eté, comme le Parfum d'Eté, le Caillot Roſa, la Poire de Monſieur, la Franchipane, le Jaſmin, la Poire Roſe, les Poires de Valées, & beaucoup d'autres, dont la deſcription ſeroit ennuyeuſe & peu intereſſante.

Compote de poires d'Eté.

Prenez les poires que vous jugerez à propos, les groſſes ſe coupent par la moitié, & les petites ſe ſervent entieres; après les avoir fait blanchir dans l'eau bouillante juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent un peu ſous les doigts, vous les mettez dans l'eau fraîche, vous en ôtez propre-

ment la peau, & les remettez à meſure dans d'autre eau, enſuite vous les mettez dans du ſucre clarifié ſur un petit feu pour les faire frémir juſqu'à ce qu'elles ayent jetté leur eau, après vous les pouſſez à plus grand feu juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites; ayez ſoin de les bien écumer; vous les dreſſerez dans le compotier; ſi le ſirop eſt trop clair, il faut le faire bouillir quelques bouillons pour le faire réduire, paſſez-le au tamis ſur les poires.

Compote de Poires de Bon-Chrétien.

Coupez par la moitié des poires de Bon-Chrétien, faites-les blanchir à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, que vous les mettez dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & les mettez à meſure dans une eau claire; ſi vous n'en faites que pour une compote il ſuffit d'un quarteron de ſucre, que vous faites clarifier, mettez-y les poires avec un jus de citron pour les rendre blanches, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, & les dreſſez enſuite dans le compotier avec le ſirop pardeſſus.

Compote de Poires d'Automne.

Prenez du Beurré, qui ne ſoit pas trop mûr; il faut les faire blanchir, & les retirer dans l'eau fraîche, vous ferez une eau de citron pour les mettre dedans; quand on n'a pas de citron l'on prend du verjus; il faut les parer proprement, (c'eſt la beauté d'une compote,) & les mettre dans du ſucre clarifié pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts, vous les écumez bien, & les mettez dans une terrine que vous couvrez de papier blanc, juſqu'à ce que vous les dreſſiez dans le compotier. La poire de Doyenné ſe fait de même, à cette difference qu'elle ne doit pas être ſi mûre.

Compote de Poires d'Hyver.

Prenez des poires de Bon-Chrétien d'Hyver, ou de la Virgouleuſe, elles ſe font toutes les deux de même, il faut les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour les parer & les mettre à meſure dans une eau de citron; vous les ferez cuire dans un ſucre clarifié comme les précedentes.

Compote de Poires grillées d'Hyver.

Ayez des poires de celles que vous jugerez à propos, comme d'Armenie, de Franc-Réal, de Fuſée, de Livres, & autres poires à cuire, elles ne ſont toutes bonnes qu'à griller dans un fourneau bien allumé; vous les jettez dedans pour les griller le plus également que vous pourrez; pour qu'elles ſoient bien grillées, il faut que la peau ſe leve aiſément en les frottant dans de l'eau, enſuite vous les fendez en deux pour en ôter le cœur, & vous les remettez dans de l'eau pour les bien laver encore; à ces ſortes de poires il ne faut que du ſucre de bon tirage ou de bon ſirop; quand on n'en a pas, l'on y met du ſucre à l'ordinaire avec un peu de canelle, il faut qu'elles bouillent à grande eau, & les couvrir pendant qu'elles cuiſent.

Compote de Poires de Martin-Sec.

Coupez la queuë à moitié, & la ratiſſez, à des poires de Martin-Sec, ôtez-en la tête, & les lavez bien; il faut les mettre dans de l'eau & du ſucre avec un peu de canelle, ſi vous l'aimez; mettez-les ſur le feu & les couvrez, elles en cuiront mieux, vous aurez ſoin d'y regarder

de tems en tems; quand elles fléchiront beaucoup ſous les doigts, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Vieille compote grillée au Caramel.

Quand on a des compotes blanches qui ſont vieilles faites, il faut les faire griller dans leur ſirop, c'eſt-à-dire, les réduire au caramel, vous les mettez dans une poële avec leur ſirop pour les faire bouillir; quand le ſirop eſt aſſez réduit, & qu'il commence à prendre couleur, vous tournez doucement la poële ſur le feu pour leur donner également une couleur de caramel grillé, vous aurez ſoin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, c'eſt-à-dire, que le caramel ne ſoit pas trop brûlé, enſuite vous les ôtez du feu & les retirez une à une en les retournant avec une fourchette dans le caramel, pour les mettre ſur une aſſiette; quand vous voyez que votre caramel ſe refroidit, il faut le remettre ſur le feu juſqu'à ce que vous ayez ôté les poires de la poële, enſuite vous mettez l'aſſiette ſur le feu pour faire détacher les poires qui ſont colées ſur l'aſſiette, vous prendrez les poires avec une fourchette pour les dreſſer dans le

compotier,

compotier, comme l'on dreſſe une compote à l'ordinaire. Les vieilles compotes de pommes blanches, ſe font de la même façon, excepté qu'il faut prendre une aſſiette qui entre dans la poële; en ôtant les pommes de deſſus le feu, vous les retournez ſur l'aſſiette comme ſi vous retourniez une aumelette , enſuite vous mettrez un peu d'eau ſur l'aſſiette pour la mettre ſur le feu , & faire détacher la compote que vous gliſſerez dans le compotier; s'il eſt d'argent, il faut le mettre ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que vous ſerviez; & s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Compote à la Provençale.

Mettez griller ſur un bon fourneau des poires à cuire, & les jettez à meſure dans de l'eau pour leur ôter la peau; après les avoir bien lavées, & fait égoûter, coupez-les en deux, ôtez-en le cœur, mettez-les dans une poële avec de l'eau, du ſucre & deux zeſts de citron, couvrez la poële pour les faire cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; quand elles ſeront cuites , & le ſirop aſſez réduit, ôtez les zeſts de citron, ſervez chaudement dans un compotier.

Compote à la Cardinale.

Prenez quatre grosses poires à cuire, coupez-les par quartiers, & les pelez proprement, ôtez-en les cœurs, mettez les poires dans un pot de terre bien propre & bien couvert, avec un quarteron de sucre, un verre d'eau, deux cloux de girofle, un petit morceau de canelle; faites cuire votre compote à petit feu seulement entourée de cendre chaude pour qu'elle bouille très-doucement; à moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de bon vin rouge, rachevez de les faire cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, vous les dresserez dans le compotier, & le sirop par-dessus pour les servir chaudement, il faut peu de sirop à cette compote; s'il y en avoit trop, il faut le faire réduire sur le feu pour qu'il n'en reste seulement que pour arroser les poires. Si vous voulez faire des compotes de poires entieres avec leur peau, vous en prendrez de moyenne grosseur que vous ferez cuire de la même façon.

Marmelade de Poires.

Faites blanchir des Poires de Rousselet dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles flé-

chiſſent ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous mettez ſur un tamis pour la paſſer au travers en la preſſant fort avec une eſpatule; quand elle ſera toute paſſée, mettez-la dans une poële pour la faire deſſecher ſur le feu, faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de poires deſſechées, mettez votre marmelade dans le ſucre pour les bien mêler enſemble, enſuite vous la remettrez ſur le feu ſeulement pour la faire fremir en la remuant toujours avec l'eſpatule; ôtez-la du feu; lorſqu'elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots, & jetterez un peu de ſucre fin par-deſſus, il ne faut les couvrir que quand la marmelade ſera tout-à-fait froide.

Poires de Rouſſelet de Reims ſéchées.

Prenez un cent plus ou moins de bonnes Poires de Rouſſelet preſque mûres, coupez un peu le bout de la queuë, & ratiſſez légerement ce qui en reſte, pelez les poires de la queuë en en-bas, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; vous faites bouillir de l'eau, & y mettez les poires pour leur donner deux ou trois bouillons juſqu'à ce qu'elles flé-

chissent sous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & faites égouter; mettez quatre pintes d'eau dans un vaisseau, avec deux livres de sucre; le sucre étant fondu, mettez-y toutes vos poires pour les y laisser une heure, vous les retirez pour les ranger la queuë en haut sur des clayons, pour les mettre passer la nuit dans un four doux, d'une chaleur comme quand on vient de tirer le pain, le lendemain vous retirez les poires pour les remettre une demie heure dans cette eau sucrée, après vous les retirez pour les remettre sur des clayons, & sécher au four comme le jour précedent, vous continuerez de cette façon encore deux jours, ce qui fera en tout quatre jours; à la quatriéme fois, vous ne les retirez point du four qu'elles ne soient tout-à-fait séches; ensuite vous les mettrez dans des boëtes pour les conserver dans un endroit sec.

Poires de Doyenné séchées.

La Poire de Doyenné qui est d'Automne, comme elle ne se conserve pas long-tems, & qu'elle est aussi très-bonne quand elle est séchée, l'on en prépare pour les conserver, il faut leur couper le bout de la queuë, & les peler de la

queuë en en-bas, pour les mettre à mesure dans de l'eau; si elles sont tout-à-fait dans leur maturité, vous ne les ferez point blanchir; sinon, vous leur donnerez deux ou trois bouillons jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, que vous les remettez dans l'eau fraîche, & ensuite égouter; sur deux pintes d'eau, vous y mettrez une livre de sucre; lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez les poires, & observerez la même façon pour les faire sécher que pour les poires précedentes.

Compote de Poires séchées.

Vous prenez les poires que vous jugez à propos, de Rousselet ou de Doyenné, de celles qui sont séchées; mettez-les dans une eau claire & tiéde, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient bien revenues; ensuite vous mettez un peu de sucre dans la même eau, que vous mettez sur le feu avec les poires, pour leur donner deux ou trois bouillons; quand elles sont cuites & revenues dans leur naturel, vous les dressez dans le compotier, redonnez encore quelques bouillons à votre sirop jusqu'à ce qu'il ait la consistance qu'il faut, passez-le au tamis sur les Poires.

Pâte de Poires.

Ayez des poires de l'eſpece que vous voudrez, pourvû qu'elles ſoient bonnes; faites-les blanchir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour les peler, & n'en prendre que la chair, que vous paſſez dans un tamis en les preſſant avec une eſpatule pour faire paſſer le tout; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire deſſecher; faites cuire autant de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour les délayer juſqu'à ce qu'ils ſoïent bien incorporés enſemble; remettez ſur le feu ſeulement pour faire fremir, & verſez enſuite dans les moules à pâte, que vous ferez ſécher à l'étuve.

Pâte grillée.

Prenez de groſſes poires, ſuivant la quantité que vous voulez faire de pâte; mettez-les ſur un fourneau bien allumé, vous aurez ſoin de les retourner à meſure pour les faire griller également, ôtez-les du feu & les eſſuyez avec un torchon blanc pour faire tomber tout ce qui peut y avoir de brûlé, prenez toute la chair qui eſt grillée, & ce qu'il y a de plus cuit, que vous mettez ſur un tamis

pour le paſſer au travers en le preſſant avec une eſpatule; mettez cette marmelade dans une poële pour achever de la faire deſſecher ſur le feu, en la remuant toujours jusqu'à ce que vous voyez qu'elle quitte la poële, que vous la retirez; faites cuire autant peſant de ſucre à la grande plume que vous avez de marmelade, mettez-la dans le ſucre; vous finirez votre pâte de la même façon que la précedente.

Poires confites au liquide.

Les poires que l'on prend pour confire au liquide doivent être d'une eſpece point trop fondante, ni trop dure à cuire, celles qui ſont les meilleures & ſe ſoutiennent le mieux, ſont le Rouſſelet & le Blanquet, il faut préferer le premier pour la bonté de ſon goût, & le dernier qui eſt le plus hâtif eſt préferé pour ſa blancheur; celles que vous prendrez, il faut les piquer par la tête juſqu'au cœur, & les mettre enſuite dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles commencent un peu à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & les remettre à meſure dans d'autre eau; prenez autant peſant de ſucre que vous

avez de poires, faites-le clarifier, & y mettez votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons; ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine, pour les y laiſſer vingt-quatre heures, enſuite vous les mettez égouter ſur un tamis pour faire cuire le ſucre au liſſé; remettez les poires dans le ſucre pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, & laiſſez-les encore dans le ſucre juſqu'au lendemain que vous les remettrez égouter, & ferez recuire le ſucre juſqu'au petit perlé; après avoir remis les poires dans le ſucre pour leur donner deux bouillons, vous réiterez la même choſe juſqu'au lendemain que vous les rachevez, il faut les retirer de leur ſirop pour le faire cuire au grand perlé, remettez-y les poires pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit au grand perlé; quand elles ſeront finies & à moitié froides, mettez-les dans les pots. Toutes ces poires ſe mettent au tirage, & on en fait des compotes pour l'Hyver en leur faiſant un petit ſirop.

Poires confites au ſec.

Préparez des poires de celles que vous jugerez à propos, pour les confire de la

même

même façon que les précedentes ; quand elles seront finies, vous les laisserez dans leur sirop jusqu'au lendemain que vous les retirez sur des feuilles, pour les faire égouter ; poudrez-les partout avec du sucre fin passé au tambour, que vous mettez avec un sucrier ; faites-les sécher à l'étuve ; lorsque le dessus sera sec, mettez-les sur un tamis du côté qu'elles seront séchées, pour les repoudrer de la même façon de l'autre côté, & racheverez de les faire sécher ; quand elles seront froides, vous les serrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, avec des morceaux entre les poires pour les conserver. Il faut les tenir dans un endroit sec. Vous mettez des poires au sec de la même façon de celles que vous conservez liquides dans des pots.

Gelée de Poires.

Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, suivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles especes, pourvu qu'elles soient bonnes ; après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux & les mettez dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade, mettez-les sur un tamis

fin pour faire paſſer au travers le plus de jus que vous pourrez ; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y le jus des poires pour lui faire faire quelques bouillons avec le ſucre ; vous connoîtrez que votre gelée eſt faite, lorſqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nape, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots ; vous ne les couvrirèz que quand ils ſeront tout-à-fait froids : ordinairement les gelées de poires ſont fort peu d'uſage.

Gelée rouge de Poires.

Pelez des poires que vous coupez par morceaux, & les mettez dans une poële avec un verre d'eau de cochenille préparée & un verre de vin rouge, faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, mettez-les ſur un tamis pour en égouter le plus de jus que vous pourrez ; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, & racheverez votre gelée de la même façon que la précedente.

Poires à l'Eau-de-vie.

Faites blanchir à l'eau bouillante des poires de Rouſſelet preſque mûres, après les avoir piquées dans deux ou trois en-

droits ; vous connoîtrez qu'elles ſont aſſez blanchies, quand elles fléchiront un peu ſous les doigts, vous les mettrez dans l'eau fraîche pour les peler proprement ; ayez d'autre eau fraîche dans une terrine, où vous preſſez le jus d'un citron entier, pour conſerver la blancheur des poires, que vous mettez à meſure que vous les pelez dans cette eau de citron ; faites clarifier la moitié peſant de ſucre que vous avez de poires, mettez-les dans le ſucre pour leur donner neuf ou dix bouillons couverts, ayez ſoin de les écumer à meſure & avant que de les mettre dans la terrine avec leur ſucre pour les y laiſſer vingt-quatre heures, remettez-les enſuite ſur un bon feu pour leur donner ſix ou ſept bouillons, & les remettrez encore dans une terrine pour les y laiſſer juſqu'au lendemain que vous les racheverez ; alors il faut les retirer doucement du ſucre avec une écumoire pour les mettre ſur un plat, mettez le ſucre ſur le feu pour le faire bouillir ſept ou huit bouillons, remettez-y doucement les poires pour les faire bouillir trois ou quatre bouillons, ôtez-les du feu, rachevez de les écumer en levant le peu d'écume qu'il peut y avoir avec des morceaux de papier blanc ; quand

elles ſeront froides, vous les ôterez du ſucre pour les mettre une à une dans des grandes bouteille de verre; mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que vous avez de ſirop, faites-les chauffer pour les bien mêler enſemble; quand ils ſeront froids, mettez-les dans les bouteilles, il faut que les poires baignent dans le ſirop & l'eau-de-vie.

Clarequets de Poires.

Prenez des poires mûres de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles ſoient bonnes, il faut les peler & les couper par morceaux pour les mettre dans une poële avec deux ou trois zeſts de citron, & deux verres d'eau, faites-les bouillir ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les mettrez ſur un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y le jus des poires pour le faire bouillir juſqu'à ce que votre gelée tombe en nape de l'écumoire, que vous la verſerez dans les moules à clarequets, mettez-la à l'étuve avec un feu moderé juſqu'à ce qu'elle ſoit priſe. Si vous voulez en faire de rouge, il ne faut mettre qu'un

verre d'eau pour faire la décoction des poires, & vous y ajouterez un verre de cochenille préparée.

Sirop de Poires.

Ayez des poires bien fondantes & de bon goût, il faut les peler & couper par morceaux, mettez-les dans une poële avec un peu d'eau, & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, mettez-les ſur un tamis pour les faire égouter, & en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre, mettez-y le jus des poires pour lui donner quelques bouillons; vous connoîtrez qu'il eſt aſſez cuit, en prenant de ce ſirop avec deux doigts, & les ouvrant de leur longueur il ſe forme un fil qui ne ſe rompt point, vous l'ôtez du feu pour le mettre dans des bouteilles, quand il ſera preſque froid; de cette façon vous le conſerverez long-tems; ſi vous ne le voulez garder que quinze jours, il faut y mettre la moitié moins de ſucre.

Poires de Rouſſelet glacées en fruit. *Voyez* aux Glaces, *page* 178.

Poires au Caramel.

Mettez égouter des poires confites à l'eau-de-vie, faites-les ſécher à l'étuve ; vous ferez cuire du ſucre au caramel, & le tenez chaudement ſur un très-petit feu ſeulement, pour empêcher qu'il ne prenne ; trempez-y une à une les poires que vous avez fait ſécher à l'étuve ; il faut mettre à chaque poire un petit bâton, après les avoir retournées dans le ſucre vous les mettez à meſure ſur un clayon, & les faites tenir en mettant le petit bâton dans la maille du clayon à fin que le caramel puiſſe ſécher en l'air ; lorſqu'elles ſeront ſeches, vous ôterez les petits bâtons, & dreſſerez les poires à votre volonté.

Poires tappées.

Il faut prendre de bonnes poires, de celles qui ont une eau ſucrée, que l'on met ſur des clayes pour les mettre ſecher au four ; quand elles ſont à demi-ſeches, on les applatit avec la main, & on les remet au four pour rachever de les ſécher, on les conſerve de cette façon très-long-tems, elles ſont propres à tranſporter au loin. Cette façon eſt très-commune ; la meilleure pour être ſervie

ſur les bonnes tables, eſt de les confire comme celles que l'on tire au ſec ; avant que de les mettre ſécher à l'étuve, vous les tappez pour les rendre plates. *Voyez* Poires confites au ſec, *page* 240.

DES PESCHES.

OBSERVATION.

LES Pêches qui paſſent pour un des meilleurs fruits à manger crûs, & dont on a le plaiſir de jouir long-tems, par les differentes eſpeces qui ſe ſuccedent les unes aûx autres depuis la fin de Juin juſqu'au commencement de Novembre, fourniſſent agréablement de quoi diverſifier les tables : Je ferai un article particulier du tems de leur maturité, & de la connoiſſance que l'on doit avoir de chaque eſpece, parce qu'il y en a de plus eſtimées les unes que les autres, & dont le goût & la beauté flatent plus agréablement. Toutes les eſpeces differentes de pêches pourroient ſe réduire à deux ; l'une, de celles qui quittent le noyau ; & l'autre, de celles qui ne le quittent pas. Ces dernieres ſont les Pavis ; les premieres ſont plus

ſucculentes, d'un meilleur goût & plus aiſées à digerer. Pluſieurs des Anciens ont prétendu que la pêche étoit mal-ſaine; cependant les Modernes n'en font point le même jugement, & ils ſoutiennent, fondés ſur l'experience, que la pêche ne peut être mal-ſaine que quand elle n'eſt pas bien mûre, ou que l'on en mange avec excès, pour lors elle cauſe des vents & des indigeſtions; cet inconvenient arrive aſſez généralement à tous les fruits qui ſont agréables au goût, & même à ceux qui ſont les plus ſains; d'où l'on peut inferer que la quantité eſt plus nuiſible que la qualité. Les pêches que l'on mange avec du ſucre ſont plus aiſées à digerer, parce qu'elles ſont dégagées du phlegme viſqueux qu'elles contiennent, de même que beaucoup d'autres fruits. En général il faut choiſir les pêches bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuſe, vineuſe, ſucculente, & d'une bonne odeur; celles qui ſont liſſes doivent avoir la peau fine, luiſante, jaunâtre, ſans aucun endroit de verd; celles qui ne ſont pas liſſes ne doivent être que très-peu velues, c'eſt une qualité qu'ont ordinairement les bonnes, ſurtout lorſqu'elles viennent en plein air; une marque

presque certaine qu'elles sont médiocrement bonnes, c'est lorsqu'elles sont couvertes d'un long duvet. Les feuilles & les fleurs du pêcher sont purgatives, & employées pour tuer les vers. On tire une huile par expression de l'amande de la pêche, qui est bonne pour le broüissement d'oreilles.

Des differentes especes de Pêches.

L'avant-Pêche musquée, que quelques-uns appellent *avant-Pêche blanche*, est la premiere de toute, elle est petite & a l'eau sucrée; cependant elle est sujette à être pâteuse, ce qui fait qu'elle est plus recherchée pour sa nouveauté que pour son bon goût; elle se sert crue & souvent en compote.

La Pêche de Troyes, qui vient après, est aussi un avant-pêche, elle est plus grosse, plus ronde & plus colorée que la précedente, son goût est plus relevé, & un peu musqué, sa saison ordinaire est le mois de Juillet.

La Double de Troyes est d'un goût excellent, & médiocrement grosse.

La Pêche Mignone, c'est une grosse pêche excellente, d'un goût sucré, plus longue que ronde, & qui a un côté plus

élevé que l'autre, elle eſt mûre vers la mi-Août.

La Pêche pourprée eſt d'un goût très-relevé & des plus eſtimée, elle eſt groſſe & d'un beau rouge, elle commence à la fin de Juillet & continue tout le mois d'Août.

L'Aberge jaune, ainſi nommée à cauſe que ſa chair eſt jaune, ſe mange ordinairement à la mi-Août, ſa groſſeur eſt médiocre.

La Pêche d'Italie, qui donne vers la mi-Août, eſt très-bonne.

La Belle-Chevreuſe, qui paroit auſſi dans le mois d'Août, eſt aſſez groſſe, plus longue que ronde, d'un beau rouge, elle a l'eau douce & ſucrée.

La Pêche Bourdin, dont la maturité eſt à la fin d'Août, a le goût vineux, elle eſt d'une groſſeur raiſonnable.

La Perſique ſe mange vers la mi-Septembre, c'eſt une pêche de fort bon goût, elle eſt groſſe, longue & couverte de petites boſſes.

La Bellegarde, qui donne auſſi à la mi-Septembre, eſt une pêche qui a peu de rouge, elle eſt groſſe, un peu plus longue que ronde, & d'une bonne eau ſucrée.

La Pêche-Nivette, qui ſe mange vers

le même tems, eſt groſſe, d'un beau rouge, de figure preſque ronde.

Le Brugnon muſqué ou *Brugnon violet*, qui ſe mange auſſi vers la mi-Septembre, eſt une pêche très-eſtimée, principalement quand on la laiſſe mûrir ſur l'arbre juſqu'à ce qu'elle s'en détache.

Le Pavi admirable eſt une groſſe pêche qui eſt auſſi de même ſaiſon.

La Belle-de-Vitry, qui ſe mange en Septembre, a l'eau fort ſucrée, elle eſt groſſe, plus longue que ronde, & très-rouge.

La Chanceliere, qui donne vers le même-tems que la précedente, eſt une pêche très-eſtimée, d'une eau ſucrée, la peau fine & chargée d'un très-beau rouge, plus longue que ronde.

La Magdeleine blanche eſt ronde, a l'eau ſucrée & vineuſe, ſa maturité eſt au mois d'Août.

L'Admirable, très-eſtimée pour ſa bonté, ſe mange au commencement de Septembre, elle eſt groſſe, d'un beau coloris, & a l'eau fort ſucrée.

La Pêche d'Andilly, ſe mange dans le mois de Septembre, elle eſt groſſe, blanche en dehors & en dedans, de figure ronde & d'une eau fort ſucrée.

Le Pavi rouge ſe mange au mois de

Septembre, il eſt très-eſtimé pour ſa beauté.

La Magdeleine rouge eſt une groſſe pêche, d'un beau coloris, plus longue que ronde, d'un goût ſucré & vineux, ſa maturité eſt auſſi dans le mois de Septembre.

La Violette hâtive; il y en a de deux ſortes, la groſſe, & la moyenne; la derniere eſt la plus eſtimée, & ſon goût eſt plus relevé, ſa maturité eſt à la fin de Septembre.

Le Pavi rouge de Pomponne ſe mange à la fin de Septembre, c'eſt une pêche qui a un goût de muſc, elle eſt ronde, d'un rouge incarnat & d'une eau ſucrée.

Le Pavi-Magdeleine, qui vient auſſi en même-tems, eſt de même groſſeur que la petite Magdeleine.

La Violette tardive, ou *Pêche panachée*, donne dans le mois d'Octobre, elle eſt excellente quand l'Automne n'eſt point pluvieux.

La Royale, dont la maturité eſt au mois d'Octobre, eſt très-eſtimée, quoique ſa groſſeur ſoit médiocre, elle eſt de figure ronde, d'un rouge éclatant, la peau fine & l'eau ſucrée.

La Pêche de Pau, qui ſe mange auſſi au mois d'Octobre; il y en a de deux

ſortes, la longue, & la ronde; la derniere eſt la plus eſtimée; elles ſont toutes les deux très-bonnes quand les années ſont ſeches.

La jaune tardive eſt très-eſtimée, & donne auſſi au mois d'Octobre.

La Druzelle eſt fort eſtimée, elle eſt plus longue que ronde, & prend un beau rouge.

La Pavie-Royale eſt très-eſtimée, & ſe mange auſſi au mois d'Octobre.

Compote de Pêches.

Coupez par moitié des pêches point trop mûres, ôtez-en le noyau & les faites blanchir deux bouillons dans l'eau bouillante ſeulement pour les peler proprement, enſuite vous les mettez dans du ſucre clarifié faire quelques bouillons juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; dreſſez-les dans le compotier après les avoir écumées, achevez de cuire le ſirop, & le paſſez au tamis ſur les pêches.

Compote grillée de Pêches entieres.

Faites blanchir ſept ou huit pêches entieres, & point trop mûres, ſeulement pour en ôter la peau; retirez-les à l'eau fraiche, & mettez égouter ſur un

tamis ; faites cuire dans une poële du ſucre au caramel ; mettez-y les pêches pour les faire griller doucement dans le ſucre juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes, que vous les dreſſez dans le compotier ; mettez un peu d'eau dans la poële, avec un peu de ſucre, faites bouillir juſqu'à ce que vous ayez un ſirop léger, que vous mettrez dans le fond du compotier.

Autre compote grillée de Pêches entieres.

Mettez ſur un fourneau bien allumé la quantité de pèches que vous voulez employer, qu'elles ne ſoient pas trop mûres ; faites-les griller également partout en les retournant à meſure ; vous les mettrez enſuite dans de l'eau fraîche pour ôter toute la peau qui eſt grillée ; quand elles ſeront égoutées, il faut les mettre dans une poële ſur le feu avec de l'eau & du ſucre pour les faire cuire, & les ſervirez avec le ſirop paſſé au tamis.

Compote de Pêches à la Bourgeoiſe.

Pelez des pêches ſans les faire blanchir, coupez-les par la moitié, ou les laiſſez entieres ; mettez-les dans une poële avec un peu d'eau & du ſucre ; faites cuire ſur un petit feu, & couvrez

la poële avec une aſſiette ; quand elles fléchiront ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compotier, avec leur ſirop deſſus que vous paſſez au tamis.

Compote de Pêches à la cloche.

Prenez un compotier d'argent, mettez du ſucre fin dans le fond, arrangez deſſus la quantité de pêches qu'il en peut tenir dans le compotier, il faut les laiſſer entieres & les poudrer partout pardeſſus avec du ſucre fin; mettez le compotier ſur un petit feu & un couvercle de tourtiere deſſus, avec du feu; faites cuire à petit feu juſqu'à ce que les pêches fléchiſſent ſous les doigts, qu'elles ſoient bien glacées & de belle couleur; cette compote ſe ſert chaude. Si vous voulez en faire une ſur une aſſiette d'argent, vous la dreſſerez dans un compotier de porcelaine, & la mettrez à l'étuve juſqu'à ce que vous ſerviez.

Compote de Pêches crues.

Ayez de belles pêches bien mûres que vous pelez & coupez par tranches; mettez-les dans un compotier, & les arrangez proprement avec du ſucre fin deſſus & deſſous, ou un ſirop léger.

Compote de Pêches à l'eau-de-vie.

Prenez des pêches confites à l'eau-de-vie, que vous mettez égouter, coupez-les par tranches, & les dreſſez proprement dans un compotier; mettez dans une poële un morceau de ſucre avec de l'eau que vous faites réduire en ſirop léger, & le verſerez ſur les pêches.

Conſerve de Pêches.

Coupez par petits morceaux des pêches à demi mûres, après les avoir pelées; mettez-les dans une poële ſur un petit feu pour les faire deſſecher; quand elles ſeront bien cuites en marmelade épaiſſe, ſur ſix onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu, quand il ſera refroidi à moitié, vous y mettrez la marmelade, & la travaillerez avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elle ſoit bien incorporée dans le ſucre, & la dreſſerez enſuite dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Glace de Pêches. *Voyez page 167.*

Pêches glacées en fruit. *Voyez p. 176.*

Marmelade de Pêches.

Prenez de bonnes pêches point trop mûres, de celles que vous jugerez à propos; ôtez-en la peau & le noyau, il faut les couper le plus minces que vous pourrez; mettez-les dans une poële, vous prendrez le ſucre que vous voulez employer pour les pêches; trois quarterons pour une livre de pêches, ou livre pour livre; il faut le piler & le mettre à meſure ſur les pêches; mettez vos pêches avec le ſucre ſur un feu bien clair, remuez toujours avec une écumoire de crainte qu'elles ne s'attachent au fond, vous aurez ſoin quand elles commenceront à ſe lier, de les ôter du feu pour en écraſer tout ce qui n'eſt pas fondu, avec une eſpatule ſur une écumoire; enſuite vous remettez votre marmelade ſur le feu pour lui faire faire quelques bouillons; pour connoître ſon point de cuiſſon, il faut tremper légerement votre doigt dedans, que vous appuyez contre le pouce, s'ils ſe colent enſemble, la marmelade eſt faite; l'on peut auſſi faire cette marmelade dans un chaudron bien net ſur un feu clair, la cuiſſon eſt ſimple & belle.

Pêches pelées à l'eau-de-vie.

Choiſiſſez de bonnes pêches preſque mûres, de celles que vous voudrez, que vous faites blanchir juſqu'à ce que vous puiſſiez aiſément ôter la peau ; deſcendez-les du feu pour les mettre dans l'eau fraîche, & les retirez une à une pour les peler proprement, & les mettre à meſure dans d'autre eau fraîche, & enſuite égouter ; faites clarifier autant de demi-livres de ſucre que vous avez péſant de livres de pêches ; mettez-les pêches dans le ſucre clarifié pour leur faire prendre quatre bouillons couverts; ôtez-les du feu pour les écumer & les mettre doucement dans une terrine avec leur ſirop pour les y laiſſer vingt-quatre heures, enſuite vous verſez doucement le ſirop dans une poële pour le faire recuire environ douze bouillons, & le verſez tout chaud ſur les pêches que vous laiſſez encore vingt-quatre heures dans leur ſirop ; enſuite vous les retirez une à une pour les mettre dans des bouteilles de verre à large goulot ; faites chauffer le ſirop pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous mêlez bien enſemble ſans le beaucoup chauffer ; lorſqu'il ſera froid, vous le verſerez ſur les pêches ; ſi le

ſirop & l'eau-de-vie mèlés enſemble n'étoient point ſuffiſans pour couvrir les pêches, il faudroit augmenter moitié l'un & moitié l'autre.

Pêches avec leur peau à l'eau-de-vie.

Eſſuyez doucement avec une ſerviette des pêches mûres pour en ôter le duvet, en prenant garde de les flétrir; ſur quatre livres de pêches faites cuire au grand perlé une livre de ſucre, mettez-y votre fruit pour le faire bouillir quatre bouillons en le retournant à meſure qu'il bout; enſuite vous ôtez les pêches de leur ſirop, pour les mettre quand elles ſeront froides dans des bouteilles de verre à large goulot; mettez dans la poële deux fois autant d'eau-de-vie que vous avez de ſirop que vous mêlez bien enſemble, pour le mettre dans les bouteilles ſur les pêches, que vous bouchez d'un bouchon de liége, & d'un parchemin mouillé. Les pèches à l'eau-de-vie de cette façon ſe conſervent plus longtems que les précedentes.

Pêches au Caramel.

Mettez égouter des pêches confites à l'eau-de-vie pour les mettre ſecher à l'étuve; faites cuire du ſucre au cara-

mel que vous tenez chaudement ſur un petit feu ſans qu'il bouille; prenez les pêches une à une pour les retourner dans le ſucre avec une fourchette, vous y mettez en les retirant un petit bâton pour les mettre égouter ſur un clayon, il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air. Vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au ſec.

Pavis & Pêches confits au liquide & au ſec.

Prenez des Pavis preſque mûrs que vous pelez proprement, coupez-les en deux pour ôter le noyau; mettez de l'eau ſur le feu dans une poële; quand elle bouillira, mettez-y les pavis pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'ils montent deſſus, que vous les retirez pour les mettre dans l'eau fraîche, & enſuite égouter; faites clarifier autant de livres de ſucre que vous avez peſant de pavis, que vous peſez après que les noyaux ſont ôtés; mettez les pavis dans le ſucre pour les faire bouillir & écumer; vous les ôtez lorſqu'ils n'écument plus, & les mettez dans une terrine pour les y laiſſer vingt-quatre heures, que vous coulerez doucement le ſirop dans une poële pour le faire cuire au grand liſſé; mettez-y les

pavis pour leur donner un bouillon, & les remettez encore dans la terrine, pour les y laiſſer vingt-quatre heures, que vous coulez le ſirop dans une poële pour le faire cuire au grand perlé; remettez les pavis dans le ſucre pour les faire cuire un bouillon, après vous les ôtez du feu pour les mettre juſqu'au lendemain à l'étuve dans leur ſirop. Pour les mettre au ſec, vous les mettez égouter ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les de ſucre fin en le jettant légerement avec un ſucrier; faites-les ſécher à l'étuve, & les conſervez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec. Les pêches ſe mettent confire au liquide & au ſec de la même façon que les pavis; ordinairement on les confit au liquide, comme je viens de l'expliquer; on les met dans les pots, pour les tirer au ſec lorſqu'on le juge à propos.

Pâte de Pêches.

Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres, après les avoir pelées, mettez-les dans une poële pour les faire cuire & deſſecher; vous mettrez moitié peſant de ſucre de ce que vous avez de pêches, que vous ferez cuire à la grande plume, mettez-y vos

pêches pour les faire cuire avec le ſucre près de douze bouillons en les remuant toujours avec l'eſpatule de crainte qu'elles ne s'attachent, en les ôtant du feu vous les mettrez tout de ſuite dans les moules à pâte pour les faire ſécher à l'étuve.

Canelons glacés de pêches. *Voyez page 191.*

DES MEURES.

OBSERVATION.

LES meures ſont ordinairement dans leur maturité au mois de Juillet juſqu'à la fin de Septembre ; nous en avons de deux ſortes, les blanches & les noires ; il n'y a que ces dernieres qui ſoient d'uſage dans les alimens ; ce fruit eſt d'un goût doux & agréable, & d'un ſuc teignant en couleur de ſang. Il faut les choiſir groſſes, bien noires & très-mûres. Elles ſe cueillent ordinairement avant le lever du Soleil ; elles excitent l'appetit, adouciſſent les âcretés de la poitrine, appaiſent les évacuations par haut & bas, ôtent la ſoif, & ne peuvent être contraires qu'à ceux qui ſont ſujets à la colique, parce qu'elles ſont venteuſes.

Celles qui ne ſont pas encore dans leur maturité, ſont aſtreingentes, & propres pour être employées à des gargariſmes pour les maux de gorge.

Meures confites au liquide.

Faites cuire deux livres de ſucre au grand perlé, mettez-y trois livres de meures qui ne ſoient pas tout-à fait dans leur maturité, faites-leur prendre un petit bouillon couvert en remuant doucement la poële par les deux anſes, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine & les laiſſer vingt-quatre heures dans leur ſirop, enſuite vous coulerez le ſirop dans la poële pour le faire recuire juſqu'au grand perlé; remettez doucement les meures dans le ſirop; quand elles ſeront à demi froides, vous les mettrez dans les pots.

Meures confites au ſec.

Prenez des meures qui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur maturité, faites cuire à la grande plume une demie-livre de ſucre pour une livre de meures, mettez-les dans le ſucre pour leur faire prendre un petit bouillon couvert en remuant doucement la poële par les anſes; ôtez-les du feu, paſſez pardeſſus des petits

morceaux de papier blanc, pour ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, & les mettez dans une terrine à l'étuve pour les y laisser vingt-quatre heures, ôtez-les de l'étuve; quand elles seront froides vous les mettrez égouter sur des feuilles de cuivre, poudrez tout le dessus de sucre fin passé au tambour, que vous jettez légerement avec un sucrier, faites sécher à l'étuve; le lendemain vous les retournerez de l'autre côté pour les poudrer aussi de sucre, & racheverez de les faire sécher.

Sirop de Meures.

Pour faire une bouteille de pinte de sirop de meures, prenez-en un petit panier qui puisse vous faire une chopine de jus, il faut mettre les meures dans une poële pour les faire fondre sur le feu, avec un demi-septier d'eau, & vous leur ferez faire sept ou huit bouillons couverts, ensuite vous les jetterez sur un tamis pour les bien égouter dans une terrine; vous aurez soin de les passer bien clair; faites clarifier deux livres de sucre & réduire au cassé; mettez-y le jus des meures, & le laissez sur le feu avec le sucre jusqu'à ce qu'ils ayent pris corps ensemble; vous observerez qu'ils ne bouillent pas;

ensuite

ensuite vous mettez votre sirop dans une terrine pour le mettre à l'étuve & l'y laisser pendant trois ou quatre jours ; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi ; vous verrez à votre sirop de tems en tems avec une cuilliere ; quand il sera au perlé, il sera fait.

Sirop de Lierre terrestre.

Prenez la quantité de lierre terrestre qu'il vous faut pour en exprimer une chopine de jus, que vous pilez dans un mortier, & le passez au travers d'un torchon blanc, ou d'une grosse serviette ; mettez dans une poële deux livres de sucre avec la chopine de jus pour les clarifier ensemble, & les passerez comme à l'ordinaire pour en ôter la crasse, remettez-le sur le feu pour le faire réduire au perlé, comme les autres sirops ; lorsqu'il sera presque froid vous le mettrez dans des bouteilles.

Ce sirop est excellent pour les rhumes négligés, & même à guérir beaucoup de crachemens de sang ; ceux à qui le lait n'est point contraire peuvent le couper avec ; la façon de le prendre, c'est d'avoir du lierre terrestre seché, que vous préparez comme du thé, en place de sucre l'on y met une cuillerée de ce si-

rop. L'on trouve facilement du lierre terreſtre chez les Herboriſtes, & l'on en fait le ſirop dans l'Eté, parce qu'il a plus de qualité.

DE LA BUGLOSE.

OBSERVATION.

NOUS en avons de deux ſortes, la cultivée, & la ſauvage; celle qui naît dans les jardins eſt la meilleure, ſes feuilles ſont longues, hériſſées & rudes, ſes fleurs rouges, & la graine noire, ſa racine un peu plus groſſe que celle de la Bourache; elle fleurit ſur la fin de Mai & en Juin. On ſe ſert de ſa fleur pour faire de la conſerve; l'eau diſtilée de l'herbe purifie le ſang, chaſſe la mélancolie, & adoucit les ardeurs de la fiévre; les feuilles, la racine & la graine pilées & cuites dans du vin, enſuite appliquées chaudes, guériſſent les douleurs des reins.

Conſerve de Bugloſe.

Faites cuire demie-livre de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu un moment, enſuite vous y mettez deux gros




2
2
1
1
3
3
3
4
4
5
5
6
6
4
4
3
3
3
1
1
2
2
LL. Sc.

de fleurs de Buglose épluchées, remuez quelques tours avec l'espatule pour la mêler avec le sucre ; versez-la dans un moule de papier ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Table de vingt Couverts.

N°. 1. Représente une balustrade qui regne tout autour du fruit, fait en pastillage.

N°. 2. Bordure pour mettre le sec.

N°. 3. Représente des parterres.

N°. 4. Place pour mettre des arbres.

N°. 5. Place des pieds d'estaux, & autour des gazons.

N°. 6. Représente des butes de terre pour asseoir des Figures telles que l'on voudra.

Tous les vuides restent en glaces, ou garnis de sable si l'on veut.





DE L'AUTOMNE.

L'AUTOMNE qui comprend les mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre, nous donne la recolte des fruits à pepins de toutes eſpeces, comme des poires de pluſieurs eſpeces, des pommes de pluſieurs eſpeces, le verjus, l'épine-vinette, les raiſins de toutes eſpeces, les figues de toutes eſpeces, les olives de Verone, les groſſes olives & pucholines d'Eſpagne & de Provence, les coings, les marrons de Lyon, du Vivarets & du Mans, les châtaignes de Limoges, les noix ſeches de Reims, les oranges, citrons & grenades.



En fruits secs & liquides qui nous viennent de differentes Provinces.

LEs mirabelles & framboises blanches de Metz, la groseille blanche & sans pepins de Bar-le-Duc, le rousselet de Reims, les pâtes d'abricots, de reine-claude, de coings confits & d'épine-vinette de Dijon, le pain-d'épice de Reims, les dragées de Verdun ; sur la fin de cette saison, & dans l'Hyver, nous avons les bons fromages de Gruyere, de Suisse, de Vachelin, d'Auvergne, de Roche, de Sassenage, de Roquefort, d'Hollande persillé, de Brie, de Coulomiers, de Meaux, &c.

En fleurs, nous avons quelques fleurs d'oranges, des tricolors, des giroflées, des passe-velours, des anemones, des tubereuses, du thim, du jasmin, & plusieurs autres fleurs, les feuilles de laurier-rose & de vigne.

En salades, les mêmes que dans l'Eté, sur la fin de l'Automne le celeri blanchi.

Dans cette saison nous avons encore des prunes qui servent à faire de nouvelles compotes, de la marmelade & des pâtes.

Les pêches ſont encore de ſaiſon & fourniſſent auſſi de quoi bien garnir une table ; & à faire des compotes, outre les uſages qui ſont marqués à chacun dans leur article.

Les coings ſervent à faire de la gelée, des compotes, des pâtes, des ſirops, des ratafiats.

L'épine-vinette ſert pour faire de la gelée, de la conſerve.

Le verjus ſe met en compote, on le fait confire au liquide, & ſert à faire des pâtes & de la gelée.

Le raiſin ſe ſert crud, glacé & de differentes façons, comme il eſt marqué à ſon article.

Des Poires d'Automne.

L'*Angleterre*, ſa maturité eſt au mois de Septembre, c'eſt une poire longuette, plus blanche que jaune, fort beurrée & fondante ; il faut la cueillir un peu verte, parce qu'elle s'amollit aiſément.

Le Beurré rouge, qui mûrit auſſi au mois de Septembre, eſt une poire très-eſtimée, non-ſeulement pour ſa forme, qui eſt aſſez groſſe, & la beauté de ſon coloris, mais encore pour la bonté de ſon goût, ſa chair eſt fine, fondante

& délicate, d'une eau très-ſucrée; elle a encore cette proprieté de n'être point ſujette à être farineuſe ni pâteuſe, comme beaucoup d'autres poires tendres. Nous avons encore deux autres ſortes de beurré, dont la maturité eſt à la fin de Septembre & en Octobre, que l'on appelle le *Beurré gris* & le *Beurré verd*, parce que le premier eſt de couleur griſâtre, & l'autre verdâtre, leur bonté approche beaucoup du beurré rouge, & ils ſont très-eſtimés.

Le Meſſire-Jean, nous en avons de deux ſortes, le doré & le gris; ce dernier ſe garde plus long-tems, & ſe mange à la Saint Martin; le doré eſt d'un jaune brun, un peu plus gros & plus rond que le gris; l'un & l'autre ont le goût ſucré, & ſeroient beaucoup plus eſtimés s'ils n'étoient pas ſujets à être pierreux.

La Bergamotte-Craſane eſt une groſſe poire ronde, d'un gris verdâtre, qui jaunit en mûriſſant, elle eſt bonne en Novembre; ſa chair fondante & ſon eau ſucrée, avec une certaine petite âcreté qu'on ſent lorſqu'on la mange, la font beaucoup eſtimer.

La Bergamote commune eſt une groſſe poire verte, qui jaunit en mûriſſant,

elle eſt liſſe, plate & beurrée, elle ſe garde juſqu'au mois de Décembre.

La Bergamotte Suiſſe eſt une poire ſemblable aux deux précédentes, avec cette difference qu'elle eſt un peu rayée de jaune & de verd, elle eſt auſſi très-eſtimée.

Le Sucré verd eſt une poire de groſſeur raiſonnable, plus longue que ronde, qui eſt dans ſa maturité à la fin d'Octobre, elle eſt fort beurrée, d'une eau ſucrée qui répond à ſon nom, & la fait très-eſtimer.

Le Martin ſec eſt une poire qui commence à la fin de Novembre, & ſe garde juſqu'au mois de Février, elle eſt plus longue que ronde, & plaît beaucoup à la vûe par ſa belle couleur, qui eſt d'un roux iſabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, ſon goût n'eſt pas moins eſtimé, elle a une eau ſucrée, & un peu parfumée, ſa chair eſt fine & caſſante, quelques-uns lui donnent le nom de Rouſſelet d'Hyver.

La Dauphine, autrement appellée *Franchipane*, ſa maturité eſt au mois d'Octobre, c'eſt une poire fondante qui a la peau liſſée & jaune, une eau ſucrée, elle eſt d'une bonne groſſeur & plus ronde que longue.

Le Bezy-de-la-Motte ſe mange au mois d'Octobre, c'eſt une poire qui a l'eau fort ſucrée, & qui eſt très-eſtimée.

Le Doyenné, ſa maturité eſt dans les mois de Septembre & Octobre, ces poires jauniſſent à meſure qu'ellés viennent en maturité, ce qu'il ne faut point attendre; elles doivent être cueillies un peu vertes, parce que ſi l'on attend leur maturité, elles ſont faciles à mollir, ou bien deviennent pâteuſes; quand elles ſont mangées à propos elles ſont excellentes, d'un coloris verdâtre, la peau unie, la chair fondante & l'eau ſucrée. Quelques-uns les appellent encore *Beurré blanc d'Automne*, ou *poires de Neige*, & d'autres *poires Saint-Michel*.

Le petit Oing ſe mange en Novembre & en Décembre, c'eſt une petite poire qui jaunit un peu, ſa chair eſt fine, fondante, & d'une eau ſucrée.

La Verte-longue ſe mange au mois d'Octobre, c'eſt une poire de figure longue & verte, d'où elle a pris ſon nom; quelques-uns l'appellent encore *Mouille-bouche d'Automne*, ſon eau ſucrée & ſa chair fine la font eſtimer.

La Belliſſime d'Automne ſe mange au mois de Septembre. Pour l'avoir bonne il faut qu'elle ſe détache de l'arbre, elle

reſſemble à la Cuiſſe-Madame, excepté qu'elle eſt plus groſſe; c'eſt une poire qui décore bien un deſſert par ſon rouge de vermillon qui la rend très-belle; elle eſt auſſi très-eſtimée par la bonté de ſa chair qui eſt caſſante & d'une eau fort ſucrée.

La Verte-longue Suiſſe, ou *Verte-longue panachée*, reſſemble au Martin-ſec, ſon coloris eſt d'un jaune iſabelle très-clair, ſon eau très-ſucrée, & d'un agréable parfum.

La Demoiſelle, ou *Poire de Vigne*, ſe mange vers la mi-Octobre, ſa queuë eſt extraordinairement longue; elle eſt ronde, de moyenne groſſeur, d'un gris roux, & d'une chair beurrée, il faut la manger un peu verte, autrement elle eſt ſujettè à être pâteuſe.

La Pucelle, c'eſt une poire d'une bonne eau & fondante, cependant ſujette à être pâteuſe ſi elle eſt un peu gardée; elle reſſemble au Martin-ſec par ſa figure & par ſa groſſeur, on ne les diſtingue que par le coloris, celui du Martin-ſec eſt un peu clair d'un côté, & rouſſâtre de l'autre.

La Jalouſie ſe ſert en Novembre, c'eſt une groſſe poire griſâtre un peu pointuë vers la queuë, elle s'amollit aiſément ſi

elle n'eſt cueillie un peu verte, ſa chair fondante a beaucoup d'eau.

Le Satin ſe mange en Novembre, c'eſt une poire ronde qui a la peau jaune & liſſée, elle eſt fondante & d'une eau ſucrée.

Nous avons encore l'Ambrette de Bourgogne, l'Inconnu-Cheſneau, la Poire Chat, la Vilaine d'Anjou, l'Amadote, la Fille-Dieu, le Parfum de Berry, & pluſieurs autres qui ſont peu connues.

Du tems de cueillir les fruits, & la façon de les conſerver.

IL y a des fruits qui doivent être cueillis dans leur maturité, quelques-uns un peu auparavant, & d'autres long-tems avant qu'ils ſoient mûrs, pour être gardés juſqu'à ce qu'ils ſoient dans leur bonté, ce qu'il eſt néceſſaire de ſçavoir, parce qu'il arrive ſouvent que pluſieurs fruits bons par eux-mêmes, faute d'attention, ou manque de connoiſſance, ſont cueillis trop verds, ou trop mûrs, ce qui leur fait perdre la moitié de leur bonté.

Tous les fruits rouges, comme fraiſes, framboiſes, ceriſes, groſeilles, doivent être cueillis dans leur parfaite maturité;

ce que vous connoiſſez quand ils ſont doux, ſucculens, d'un beau vermeil dans leur couleur. Les Abricots ſont bons à cueillir quand ils quittent leur queue facilement, & qu'ils ont la chair jaunâtre d'un côté, & un beau coloris de l'autre. Les prunes doivent être cueillies avec beaucoup de dexterité, en ne les prenant que par la queuë, parce que ſi vous y touchez des doigts, vous enlevez la fleur qui en fait l'ornement pour l'agrément de la vûe ; vous connoiſſez qu'elles ſont bien mûres à l'odorat, & ſi en les tâtant légerement elles fléchiſſent ſous les doigts, & que la queuë s'en détache aiſement. Les figues doivent être cueillies avec la même attention que les prunes, crainte de les défleurir ; vous les mettez à meſure ſur le côté dans un panier entre des feuilles de vigne ; on juge à les voir ſur l'arbre ſi elles ſont mûres quand elles commencent à ſe rider & déchirer, ou lorſque ſuivant leur eſpece elles ont un violet fleuri, ou bien une couleur jaunâtre, qu'elles ſont moëleuſes au toucher, & ſe détachent aiſement de l'arbre ; elles ne peuvent ſe garder qu'un jour ou deux au point de maturité qu'elles ont été cueillies. Les pêches ne mûriſſent point hors de l'arbre

comme d'autres fruits ; pour connoître leur maturité, elles doivent fléchir un peu ſous le doigt du côté de la queuë, avoir une couleur jaunâtre d'un côté ſans mêlange de verd, & un beau coloris de l'autre, la peau douce & ſatinée, & tenir très-peu à la queue en les cueillant ; on peut les garder deux ou trois jours dans un endroit frais ſur des feuilles de vigne, ce qui leur procurera une fraîcheur qui augmentera leur bonté. Si vous voulez les tranſporter, il faut choiſir une voiture douce, les mettre dans un panier ſur de la mouſſe bien ſéche qui n'ait point de mauvaiſe odeur, & les envelopper de feuilles de vigne. Les Pavis & les Brugnons doivent être cueillis plus mûrs. Les poires d'Eté ne doivent être cueillies que lorſqu'elles ſont arrivées à une parfaite maturité, elles ſe connoiſſent à un beau coloris, qui dans la plûpart des eſpeces eſt mêlé d'un jaune citron, & à la facilité avec laquelle elles ſe laiſſent détacher de l'arbre. On juge encore de la maturité de celles qui de leur nature ſont odorantes, lorſque leur odeur frappe aſſez vivement l'odorat, n'attendez pourtant pas qu'elles ſoient trop mûres, de peur qu'elles ne ſoient cotoneuſes. S'il eſt vrai en général que tous les

fruits doivent être cueillis avec leur queuë, cela eſt à obſerver ſpécialement pour la poire à laquelle la queue tient lieu d'ornement, & pour laquelle c'eſt une imperfection d'en manquer. Les poires d'Automne ſe cueillent ordinairement au mois de Septembre pour les mettre dans une ſerre ſur des planches bien propres; chaque eſpece doit être miſe à part & dreſſée ſur l'œil la queue en haut juſqu'à leur maturité, ce que vous connoîtrez à toutes ſortes de poires en appuyant le pouce auprès de la queuë; ſi la chair de la poire fléchit ſous le doigt, c'eſt une marque qu'elle eſt mûre. Il faut peu de tems aux poires d'Automne pour acquerir leur maturité, il eſt néceſſaire de les viſiter ſouvent, de crainte que les unes venant à pourrir ne corrompent les autres, ce qu'il eſt très-néceſſaire d'obſerver pour tous les fruits que l'on met dans une ſerre. On laiſſe les poires d'Hyver ſur l'arbre juſqu'à la fin d'Octobre, il faut toujours choiſir un beau tems pour les cueillir comme pour toutes ſortes de fruits. Vous les mettez dans une Fruiterie hors des atteintes du froid, ſur des tablettes dreſſées en pente où il y a un petit rebord, chaque eſpece à part, principalement celles qui ſont tombées;

parce qu'elles mûrissent plutôt que les autres. Les fruits les plus prompts à mûrir doivent être plus à la portée que les autres, les poires de Bon-Chrétien se conservent ordinairement enveloppées de papier ; vous observerez la même chose pour les pommes que pour les poires. On juge assez à la vûë de la maturité du raisin bon à manger. Celui que l'on veut conserver ne doit pas être tout-à-fait mûr, pour le conserver longtems, il faut le cueillir par un tems très-sec, & l'attacher avec du fil & le suspendre à un plancher, il faut le visiter souvent pour en ôter les grains qui commencent à se gâter. Il se conserve encore d'une autre façon qui est plus sûre que la précedente ; on couche chaque grappe sur des planches l'une auprès de l'autre sans être trop serrées, & on le couvre de plusieurs feuilles de papier colées ensemble, ou d'une nape ajustée de façon que l'air ne puisse aucunement pénetrer sur le raisin.

Il ne suffit pas de visiter souvent les fruits pour les empêcher de se gâter, il faut encore empêcher la gelée de pénétrer dans la Fruiterie, ce qui les perd entierement, vous pouvez éviter cet inconvenient en la tenant bien fermée,

de ſorte qu'il n'y puiſſe entrer aucun vent, & dans les grands froids vous y pouvez mettre un peu de feu dans une poële de fer.

DE L'EPINE-VINETTE.

OBSERVATION.

C'Eſt un petit fruit, long & cilindrique, qui croit ſur un arbriſſeau qui vient dans des buiſſons, des hayes & des lieux incultes, il ſert à faire des confitures, la Médecine en fait uſage pour des ſirops, qui ſont employés dans des tiſannes rafraîchiſſantes. Il faut la choiſir très-mûre, de belle couleur rouge, & d'une aigreur réjouiſſante; ce fruit excite l'appétit, fortifie le cœur, appaiſe les vomiſſemens, rafraîchit, déſaltere, eſt propre pour les hémoragies & cours de ventre; on le tient contraire à ceux qui ont la poitirne foible & des douleurs d'eſtomac.

Epine-Vinette confite au liquide.

Choiſiſſez de l'épine-vinette d'un beau rouge, groſſe & bien mûre; ſur deux livres, vous ferez cuire deux livres & demie

demie de ſucre à la grande plume; mettez-y l'épine-vinette, & la faites cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons; ôtez-la du feu pour la laiſſer repoſer une heure; enſuite vous la remettez ſur le feu pour la faire cuire juſqu'à ce que le ſirop ait une bonne conſiſtance, que vous l'ôtez du feu; quand elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-Vinette confite au ſec.

Ayez de la groſſe épine-vinette, d'un beau rouge, & bien mûre, que vous laiſſez en grappe; ſur deux livres, vous ferez cuire deux livres & demie de ſucre à la grande plume; mettez y l'épine-vinette pour la faire bouillir à grand feu, environ dix à douze bouillons, vous l'ôtez du feu; quand elle ſera à demi froide, mettez-la à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous la mettrez égoûter ſur un tamis, & enſuite ſur des feuilles de cuivre; poudrez les grappes avec du ſucre fin paſſé au tambour; mettez-les ſécher à l'étuve.

Marmelade d'Epine-Vinette.

Mettez dans une poële deux livres d'épine-vinette égrainée, avec deux

verres d'eau, que vous faites bouillir ſur le feu pour la faire crever; enſuite vous la paſſez au travers d'un tamis, en la preſſant fort avec une eſpatule; remettez dans la poële ce que vous avez paſſé, & le faites deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe, en la remuant toujours de crainte qu'elle ne s'attache; faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume, & y mettez la marmelade pour la bien incorporer avec le ſucre; lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la remettrez ſur le feu, en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, que vous l'ôtez; quand elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots.

Dragée d'Epine-Vinette.

Vous mettez à l'étuve pour faire ſécher la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez-à-propos; quand elle aura reſté au moins dix jours à l'étuve, & que vous la trouverez aſſez ſéche, vous la mettrez dans des boëtes, dans un endroit ſec; elle ſe conſerve long tems. Lorſque vous voulez vous en ſervir pour faire des dragées, vous en mettez dans une poële à pro-

viſion, avec du ſucre cuit au grand liſſé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée avec de l'eau ; remuez toujours la poële ſur un petit feu, juſqu'à que ce ſucre gommé ſe ſoit attaché après les grains d'épine-vinette; quand ils ſeront bien ſecs, vous y remettrez encore de ce même ſucre pour leur donner une ſeconde couche, en remuant toujours les anſes de la poële ; lorſque cette ſeconde couche ſera finie comme la premiere, vous leur donnerez encore cinq ou ſix couches de la même façon avec du ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé comme les deux premieres ; lorſque vous jugez que vos dragées ſont aſſez chargées de ſucre, vous les menez fortement ſur la fin ſans les ſauter, c'eſt ce qui les liſſe ; il faut les mettre rachever de ſécher à l'étuve ; quand elles ſeront bien ſéches, vous les conſerverez dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier. Si vous en voulez faire beaucoup à la fois, il faut les faire dans une baſſine, comme il ſe pratique chez les Confiſeurs; parce qu'une poële à proviſion ne peut ſervir que pour une livre à la fois.

Glace d'Epine-Vinette.

Voyez Glace, *page* 169.

Gelée d'Epine-Vinette.

Prenez de l'épine-vinette bien mûre, de la plus belle que vous pourrez trouver; il faut l'égrainer, & la mettre dans une poële avec de l'eau, ce qu'il en faut pour qu'elle puisse tremper; donnez-lui une vingtaine de bouillons couverts, & la jettez sur un tamis pour en exprimer tout le jus, il faut qu'elle cuise à grand feu pour l'empêcher de noircir, & vous aurez soin de la bien passer pour la rendre claire; vous mesurerez cette décoction, & mesurerez aussi autant de sucre clarifié que vous ferez réduire au cassé; mettez la décoction d'épine-vinette dans le sucre pour les faire bouillir ensemble; au premier bouillon, vous aurez soin de l'écumer, & la remettrez sur le feu pour continuer à la faire bouillir jusqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec une cuilliere, elle tombe en nape, & qu'elle quitte net; c'est une marque que votre gelée est faite; vous l'ôterez du feu, & la mettrez dans les pots quand elle sera un peu refroidie. Cette gelée est merveilleuse

pour la dissenterie, très-legere, & vaut mieux que le coing.

DE L'ANIS.

J'AI parlé des proprietés de l'Anis dans le premier volume, page 360, auquel il faut avoir recours.

Ratafiat d'Anis.

Faites bouillir une chopine d'eau, en la retirant du feu, mettez-y un quarteron d'anis d'Espagne, parce qu'il est estimé le meilleur; quand votre eau sera froide, vous la mettrez dans une cruche avec l'anis, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre clarifié, bouchez la cruche avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé, laissez infuser pendant quinze jours, ensuite vous passerez le ratafiat à la chausse pour le conserver dans des bouteilles bien bouchées.

Glace d'Anis.

Voyez Glace, *page* 173.

Dragées d'Anis.

Choisissez de l'anis le plus gros & le plus doux que vous pourrez, mettez-le

quelques jours à l'étuve pour le faire ſécher, enſuite vous le mettrez ſur un tamis clair pour le cribler en le remuant juſqu'à ce que le grain reſte net ſans aucune pouſſiere ; mettez l'anis dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au liſſé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée, remuez toujours la poële ſur un petit feu juſqu'à ce que le ſucre ſe ſoit attaché après, & que les dragées ſoient bien ſéches, enſuite vous leur donnerez encore une couche ou deux de ſucre ſans être gommé, juſqu'à ce que vous les trouviez aſſez chargées de ſucre. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous les mettrez dans une baſſine, comme il eſt dit pour les dragées de toutes eſpeces.

Eſprit d'Anis diſtillé.

Pour faire deux pintes d'eſprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre, & bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie, avec trois quarterons d'anis, du meilleur, mettez le pot ſur de la cendre chaude pour tenir tiéde la liqueur qui eſt dedans, ou à l'étuve pendant huit jours ; lorſque votre anis eſt bien infuſé, vous mettez le tout dans l'alambic pour le faire diſtiller, comme il eſt dit

à l'article de la diſtilation ; après vous le mettrez dans des bouteilles pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos, comme de l'eau-de-vie aniſée ſans ſucre, des ratafiats d'anis, &c.

DU VINAIGRE ET DU VERJUS.

OBSERVATION.

NOUS avons de deux ſortes de vinaigres, le rouge & le blanc ; ce dernier eſt le plus eſtimé, principalement celui qui eſt diſtilé. On peut lui donner pluſieurs goûts differens, comme celui de ſureau, de jaſmin, de fleurs d'orange, de citron, d'eſtragon, d'œillets, & de roſes. Pour faire le vinaigre-roſat, vous prenez des bouteilles de verre, que vous empliſſez preſque aux trois quarts de feuilles de roſes communes, bouchez bien les bouteilles & les expoſez contre un mur au Soleil du midy pendant trois ou quatre jours, juſqu'à ce que vous voyez que les feuilles ſoient flétries ; vous retournez les bouteilles de tems en tems en les remuant, à fin que les feuilles flétriſſent également partout ; après vous les empliſſez de bon

vinaigre blanc, en y ajoutant un peu de canelle, du girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, vous bouchez bien les bouteilles, & les laissez exposées au Soleil un mois ou deux; après vous le tirez au clair pour le passer dans un linge; remettez-le dans les bouteilles bien bouchées. Ce vinaigre peut se conserver deux ou trois ans. Vous faites le vinaigre des autres fleurs de la même façon que celui-ci. Il faut le choisir suffisamment acide, d'une saveur piquante & agréable; lorsqu'on en use avec modération, il aide à la digestion, excite l'appetit, appaise les ardeurs de la bile, & rafraîchit; les personnes maigres, celles qui ont la poitrine foible, & qui respirent avec peine, doivent en user très-sobrement. Le verjus qui sert au même usage que le vinaigre, a les mêmes proprietés. L'on fait aussi dans les Pays où le vin est rare, des liqueurs acides qui ressemblent au vinaigre, avec la bierre, le cidre, le poiré & l'hydromel; mais elles ne sont pas si bonnes que celles qui sont faites avec le vin. Le verjus en grain est employé à l'Office pour faire differentes confitures.

Clarequets de Verjus.

Délayez avec un demi-ſeptier d'eau quatre cuillerées de marmelade de pommes, paſſez-la au tamis pour en tirer un demi ſeptier de décoction, mettez-y avec un demi-ſeptier de jus de verjus preſque mûr, que vous pilez & paſſez au tamis, faites clarifier deux livres de ſucre & réduire au caſſé; en le retirant du feu mettez-y le demi-ſeptier de jus de verjus & celui de pommes, que vous mêlez enſemble en les remuant avec une eſpatule; remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer ſans faire bouillir, enſuite vous verſerez votre gelée dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Verjus à oreilles.

Il faut prendre du verjus qui ne ſoit pas mûr, cependant à ſa groſſeur; vous l'ouvrez par le côté pour en ôter les pepins, les venuës ordinaires ſont de trois ou quatre livres; après vous le jettez à l'eau bouillante; il faut le retirer de deſſus le feu d'abord qu'il pâlit; vous aurez ſoin de le rafraichir un peu, & le laiſſerez dans ſon eau juſqu'à ce qu'il ſoit froid pour qu'il ſe reverdiſſe, &

s'il se lâchoit sans être verd, il n'y aura qu'à le jetter dans l'eau fraiche, le sucre le reverdira; vous prendrez autant de livres de sucre que vous avez de livres de verjus, faites le clarifier, vous garderez un tiers de ce sucre clarifié; mettez le verjus après l'avoir retiré de l'eau fraîche, & bien égouté, dans les deux autres tiers de sucre clarifié, sans les mettre sur le feu, & les laisserez jusqu'au lendemain, que vous jetterez doucement votre verjus sur une passoire pour l'égouter; faites cuire trois bouillons couverts le sucre, en y ajoutant celui que vous avez gardé de la veille; il ne faut pas que le verjus aille encore sur le feu, vous le remettez dans le sucre pour l'y laisser encore vingt-quatre heures; vous l'égoutez la troisiéme fois sur une passoire, & donnerez trois ou quatre bouillons à votre sirop, glissez-y le verjus pour lui faire prendre plusieurs bouillons couverts jusqu'à ce que le sucre soit au lissé; vous aurez soin de le bien écumer, & le mettrez dans une terrine avec le sirop pour le conserver tant que vous voudrez; lorsque vous voudrez vous en servir, retirez le verjus du sirop, prenez les grains que vous ouvrez en deux, & en appliquez deux l'un

contre l'autre, & deux autres dessus, un de chaque côté, mettez-les à mesure sur un tamis pour les faire égouter & sécher à l'étuve.

Compote de Verjus.

Otez les pepins à une livre de verjus presque mûr, que vous mettez ensuite dans une eau prête à bouillir, il faut l'ôter du feu aussi-tôt qu'il commence à pâlir, pour le rafraichir, & le laisser dans sa même eau pour qu'il se reverdisse jusqu'à ce qu'il soit froid; mettez dans une poële une demie-livre de sucre avec un demi-verre d'eau; quand il sera fondu, mettez-y le verjus pour lui donner quelques bouillons, en l'écumant à mesure, ensuite vous l'ôtez du feu & enlevez le peu d'écume qui reste avec des morceaux de papier blanc, dressez-le dans le compotier; si le sirop est trop clair vous le ferez réduire avant que de le mettre sur le verjus.

Compote de Verjus d'une autre façon.

Pelez légerement une livre de verjus mûr, ôtez-en les pepins, ensuite vous le mettez dans une demie-livre de sucre cuit à la grande plume, faites-lui faire

quelques bouillons, & le dreſſez dans le compotier.

Compote de Verjus hors la ſaiſon.

Prenez du verjus confit au liquide; pour le tirer plus facilement du ſirop, mettez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquefier le ſirop, retirez-en la quantité de verjus que vous voulez prendre pour faire votre compote, mettez-le dans une poële avec du ſirop, un peu d'eau & très-peu de ſucre; mettez la poële ſur le feu; lorſque le verjus ſera prêt à bouillir, retirez-le pour le dreſſer dans le compotier, donnez deux ou trois bouillons au ſirop; vous aurez ſoin d'ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir avec du papier blanc, avant que de le mettre ſur le verjus.

Conſerve de Verjus.

Ayez la quantité de verjus mûr que vous jugerez à propos pour faire de la conſerve, mettez-le dans une poële pour le faire crever, enſuite vous l'ôtez du feu pour l'écraſer & en paſſer le plus que vous pourrez au travers d'un tamis en le preſſant fort avec une eſpatule; remettez dans la poële ce que vous aurez paſſé au travers du tamis pour le faire

deſſecher ſur le feu en le remuant toujours juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe ; ſur un quarteron de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume ; en l'ôtant du feu, après l'avoir remué quelques tours, vous y mettez la marmelade que vous travaillez bien avec l'eſpatule en remuant toujours juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir autour de la poële, que vous dreſſez votre conſerve dans les moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Glace de Verjus. *Voyez page 168.*

Gelée de Verjus.

Mettez dans une poële ſix livres de verjus bien mûr avec un verre d'eau, faites le bouillir quelques bouillons juſqu'à ce qu'il ſoit amorti, que vous le mettez ſur un tamis avec un plat deſſous, preſſez-le fort pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; ſur une pinte de ce jus vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la grande plume, mettez le verjus dans le ſucre pour lui donner quelques bouillons ; vous connoîtrez que la gelée ſera faite, lorſqu'elle tombera en nape de l'écumoire, verſez-la dans les

pots, & ne la couvrez que quand elle ſera tout-à-fait froide.

Marmelade de Verjus.

Egrainez ſix livres de verjus preſque mûr, mettez-le ſur le feu dans une eau prête à bouillir; quand il eſt monté ſur l'eau, & qu'il commence à pâlir, vous le rafaichiſſez un peu, & l'ôtez du feu pour le couvrir en le laiſſant dans la même eau pour le faire reverdir; s'il ne l'étoit point aſſez, il faudroit le remettre chauffer dans la même eau juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez verd, enſuite vous l'égoutez, & paſſez dans un tamis pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en le preſſant fort avec une eſpatule; mettez cette marmelade dans une poële ſur le feu pour la faire deſſecher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & la mettez tout de ſuite ſur un plat; faites cuire au caſſé autant peſant de livres de ſucre que vous avez de marmelade, mettez-y la marmelade pour la bien travailler avec le ſucre juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſemble, remettez ſur le feu en remuant toujours avec une eſpatule; quand elle ſera prête à bouillir, vous la mettrez dans les pots, & ne la couvrirez que quand elle ſera tout-à-fait froide.

Marmelade de Verjus d'une autre façon.

Lorſque vous aurez paſſé votre marmelade à travers d'un tamis, comme il eſt marqué dans l'article précedent, mettez-la dans une poële avec autant de ſucre en poudre que vous avez peſant de marmelade, faites-la bouillir à grand feu juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite, ce que vous connoîtrez en trempant légerement le doigt dedans, & l'appuyant contre le pouce, s'ils ſe colent enſemble, vous l'ôtez du feu pour la mettre dans les pots.

Sirop de Verjus.

Pilez dans un mortier quatre livres de gros verjus très-verd, que vous égraïnez auparavant, paſſez-en tout le jus au travers d'un tamis en le preſſant fort, après vous le paſſerez pluſieurs fois à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit clair; ſur une chopine de ce jus, vous ferez cuire quatre livres de caſtonnade que vous réduirez à la grande plume; mettez-y le verjus, & le faites cuire avec la caſtonnade ſur un grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit en ſirop très-fort; quand il ſera à moitié froid, vous le verſerez dans des bouteilles que vous ne boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

Verjus confit au liquide.

Il faut préparer & confire le verjus de la même façon que celui qui eſt à oreilles, à cette difference qu'en le finiſſant vous lui donnerez un ſirop un peu plus fort de cuiſſon ; quand il ſera à moitié froid vous le mettrez dans les pots.

Verjus pelé confit.

Pelez proprement du gros verjus preſque mûr, ôtez-en les pepins avec une petite brochette de bois très-pointuë ; mettez dans une poële autant de ſucre très-fin que vous avez peſant de verjus, avec un demi-verre d'eau ſeulement, ce qu'il en faut pour faire fondre le ſucre ; quand il ſera fondu vous y mettrez le verjus pour le mettre ſur le feu avec le ſucre, faites-les bouillir quelques bouillons ; ayez ſoin de bien écumer ; il faut peu de tems pour la cuiſſon, enſuite vous l'ôtez du feu pour le mettre dans les pots quand il eſt à demi-froid.

Verjus confit au ſec.

Prenez du gros verjus à moitié mûr que vous coupez de la grappe, & laiſſez à chaque grain un bout de queuë, fendez-le un peu par le côté avec la pointe

d'un petit couteau pour en ôter les pepins, enſuite vous le ferez confire de la même façon que celui qui eſt à oreilles, à cette difference qu'à la fin de la cuiſſon vous lui donnerez un ſirop plus fort, & le laiſſerez dans le ſirop juſqu'au lendemain que vous le mettrez égouter ſur des feuilles, poudrez tout le deſſus avec du ſucre fin paſſé au tambour, que vous jettez légerement avec un ſucrier, mettez-le ſécher à l'étuve; quand le deſſus ſera ſec, vous le retournerez de l'autre côté pour y mettre du ſucre, rachevez de le faire ſécher, vous le conſervez dans un endroit ſec dans des boëtes garnies de papier blanc.

Pâte de Verjus mêlé.

Mettez dans une poële trois livres de verjus preſque mûr, avec ſix pommes de rambours franc, que vous pelez & coupez par morceaux, avec un demi-verre d'eau; faites bouillir le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit cuit en marmelade, paſſez-la au tamis en la preſſant fort avec une eſpatule pour en tirer le plus que vous pourrez; mettez ce qui a paſſé au travers du tamis dans une poële ſur le feu pour faire deſſecher, & réduire en marmelade bien épaiſſe que

vous tournez toujours avec l'eſpatule, & la mettez enſuite ſur un plat; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade, mettez-la dans le ſucre pour les bien délayer enſemble en remuant toujours avec l'eſpatule, remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer; quand elle ſera prête à bouillir, vous la dreſſerez dans les moules & jetterez un peu de ſucre fin deſſus; mettez ſécher à l'étuve; quand elle ſera tout-à-fait ſeche deſſus, vous l'ôterez des moules pour la repoudrer de ſucre de l'autre côté, & racheverez de la faire ſécher; vous la conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc dans un endroit ſec.

Pâte de Verjus.

Ayez du verjus bien mûr la quantité que vous jugerez à propos; après l'avoir égrainé, vous le mettez dans une poële & l'écraſez avec l'eſpatule pour le faire crever ſur le feu, enſuite vous le mettez ſur un tamis pour faire paſſer au travers tout ce que vous pourrez, hors les pepins & les peaux; faites deſſecher ſur le feu tout ce qui a paſſé au travers du tamis, juſqu'à ce que cela ſoit réduit en marmelade épaiſſe, que vous

mettez tout de ſuite ſur un plat ; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade, mettez-la dans le ſucre, que vous travaillez bien enſemble avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient mêlés, remettez votre pâte ſur le feu en la remuant toujours ; quand elle ſera prête à bouillir vous la dreſſerez comme la précédente, & ferez ſécher à l'étuve.

DES COINGS.

OBSERVATION.

CE fruit eſt de peu d'uſage dans les alimens, à moins qu'il ne ſoit employé avec le ſucre ; ſon odeur agréable, mais forte, fait qu'il cauſe ſouvent des maux de tête à pluſieurs perſonnes ; les coings verds ont un goût ſi âpre & ſi ſtiptique, qu'il n'eſt pas poſſible d'en mettre dans la bouche ; cependant ceux qui ſont mûrs ſont aſſez doux, mais il leur reſte toujours une certaine ſaveur auſtere qui ne peut s'en aller que par la cuiſſon. Nous en avons de trois ſortes, deux de cultivés, & une de ſauvage, ces derniers qui ſont les plus petits de tous,

& qui croiſſent ſur le coignaſſier ſauvage dans les lieux pierreux, ſont peu employés ; les cultivés, tant les gros que les petits, ſervent à faire des confitures, des ſirops & pluſieurs autres choſes, il faut préferer ceux qui ſont petits, parce qu'ils ſont plus odorans, & d'un beau jaune quand ils ont acquis leur maturité ; les gros ſont plus pâles, moins odorans, & ont la chair plus molle. L'uſage des coings qui ont été travaillés avec le ſucre, fortifie l'eſtomac, excite l'appetit, aide à la digeſtion, arrête le cours de ventre, les hémorragies, & empêche l'yvreſſe, ils ne produiſent aucun mauvais effet quand on en uſe avec moderation. Ceux qui ſont cruds cauſent des coliques & des indigeſtions.

Clarequets de Coings.

Prenez des coings des plus ſains que vous pourrez trouver, il faut les bien peler & les couper par ruelles pour les mettre avec un peu d'eau, & les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade, que vous les jettez ſur un tamis pour en exprimer le jus, il faut paſſer ce jus dans une ſerviette mouillée, le meſurer, & le mettre ſur de la cendre chaude pour le tenir chaud ; meſurez du ſucre

clarifié pour en mettre autant que de décoction de coings; faites-le cuire & réduire au caſſé, mettez dans le ſucre la décoction qui doit être chaude, faites-les bouillir enſemble, vous ferez attention, qu'au deux ou troiſiéme bouillon, il faut bien écumer & regarder ſi votre gelée eſt faite, parce qu'elle ſe prend auſſi aiſément que la groſeille, ce que vous connoîtrez quand elle tombera en nappe de l'écumoire, que vous la verſerez dans les moules à clarequets, mettez-les à l'étuve pour les faire prendre. Si vous voulez en faire de rouge, vous ne verſerez que la moitié de votre gelée blanche, vous la remettrez ſur de la cendre chaude, & vous y mettrez la valeur d'une petite cuilliere à caffé de cochenille, ou à bouche, ſuivant la quantité que vous en aurez.

Coings confits au liquide.

Faites bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, des coings jaunes & mûrs, après vous les retirez à l'eau fraîche pour les couper par quartiers; il faut les peler proprement, en ôter les cœurs, & les rejetter à meſure à l'eau fraîche; prenez autant de livres de ſucre que vous avez de livres

de coings, pour le faire cuire au grand lissé; mettez les coings dans le sucre pour les faire bouillir ensemble sur un petit feu, vous aurez soin de les descendre de tems en tems pour les écumer; lorsque vous jugerez qu'ils seront assez cuits, vous les ôterez doucement du sucre pour les mettre dans une terrine; achevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé, remettez les coings dans le sucre seulement pour les faire chauffer; quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots, que vous ne couvrirez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids.

Coings confits à la Cardinale.

Préparez des coings de la même façon que les précedents, quand ils seront dans le sucre, vous y mettrez suffisamment de la couleur rouge préparée avec de la cochenille, comme il sera expliqué à l'article des couleurs, il faut en mettre jusqu'à ce que voyez que les coings & le sirop soient d'un beau rouge; lorsque vous verrez que les coings sont assez cuits, il faut les retirer du sirop pour les mettre dans une terrine; remettez le sirop sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; vous

y mettrez les coings ſeulement pour les faire chauffer ; quand ils ſeront à demi-froids, mettez-les dans les pots.

Compote de Coings à la Bourgeoiſe.

Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings ſuivant qu'ils ſont gros, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, enſuite vous les retirez dans l'eau fraîche pour les couper par quartiers, les peler & en ôter les cœurs ; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié pour leur faire prendre quelques bouillons ; quand ils ſeront aſſez cuits, vous les dreſſerez dans le compotier avec le ſirop, & ſervirez chaudement.

Compote de Coings en gelée.

Prenez quatre coings, coupez-les par quartiers, ôtez-en les cœurs, & les pelez proprement, enſuite vous les arrangez dans une poële, vous y mettez un demi-ſeptier d'eau & une demie livre de ſucre ; couvrez la poële & la mettez ſur un petit feu pour faire bouillir juſqu'à ce que les coings ſoient cuits, que vous les ôtez du feu pour les bien écumer ; dreſſez les coings dans le compotier l'un contre l'autre, faites recuire le

ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop, comme une gelée claire & vermeille ; mettez cette gelée ſur une aſſiette juſqu'à ce qu'elle ſoit tout-à-fait froide & bien priſe, alors vous mettrez votre aſſiette ſur un peu de cendre chaude, ſeulement pour en faire détacher la gelée, que vous gliſſez tout de ſuite ſur les coings. Cette gelée doit être naturellement vermeille, parce que les coings n'ont point été blanchis, & que vous les avez couverts en cuiſant.

Compote de Coings à la cendre.

Enveloppez dans pluſieurs morceaux de papier mouillé, autant de coings qu'il vous en faut pour faire une compote ; mettez-les dans de la cendre chaude pour les faire cuire à très-petit feu ; quand ils fléchiſſent ſous les doigts, vous les ôtez des papiers pour les couper par quartiers, les peler proprement, & en ôter les cœurs ; mettez-les dans une poële avec un demi verre d'eau, une demie livre de ſucre ; achevez de les faire cuire, ayez le ſoin d'en ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, avec des morceaux de papier ; dreſſez dans le compotier ; ſi le ſirop n'a point aſſez de conſiſtance, vous lui ferez faire encore quelques bouillons pour

le

le faire réduire ; verſez-le ſur les coings, il faut ſervir cette compote chaude.

Marmelade de Coings.

Faites cuire dans de l'eau bouillante des coings entiers juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts ; enſuite vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les mettez égoûter, vous les coupez par quartiers, les pelez & ôtez les cœurs ; paſſez-en toute la chair au travers d'un tamis, que vous mettez dans une poële pour la faire deſſécher, en la remuant toujours ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe ; ſur une livre de coings deſſéchés, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre à la grande plume, que vous mêlerez bien avec la pâte de coings, en la travaillant avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſemble ; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la mettrez à demi froide dans les pots. Si vous voulez que votre marmelade ſoit rouge, avant que de la faire deſſécher, il faut y mettre de l'eau de cochenille, juſqu'à ce que vous croyez qu'il y en ait aſſez ; vous la ferez deſſécher un peu plus longtems, parce qu'elle ſera plus liquide ;

quand elle ſera épaiſſe, comme la précédente, vous la racheverez de la même façon.

Marmelade de Coings d'une autre façon.

Prenez des coings & les faites blanchir, pour en faire une marmelade de la même façon que la précédente, excepté qu'il faut moins de ſucre, livre pour livre de coings ; vous ferez des moules de papier de la largeur d'une feuille de cuivre, il faut que le bord de vos moules ne ſoit pas plus haut que le petit doigt; vous aurez ſoin de graiſſer le fond des moules avec un peu de bonne huile d'olive ; lorſque votre marmelade ſera faite, vous la verſerez dedans & n'emplirez les moules qu'aux trois quarts de leur hauteur ; il faut l'étendre le plus également qu'il eſt poſſible ; mettez les moules ſur des feuilles de cuivre pour mettre ſécher à l'étuve ; vous verrez avec la main quand elle ſera aſſez ſéche. Pour l'ôter de ces moules de papier, il faut les renverſer ſur des feuilles de cuivre pour en ôter le papier, & y poudrer un peu de ſucre au travers d'un tamis fin, & laiſſerez ſécher juſqu'à ce qu'elle ſe ſoutienne ſeule ; on la coupe par tablettes pour

ſervir ſur le fruit; on en fait du bâtonnage pour dreſſer en pyramide, & même on en met au candi; mais il faut qu'elle ſoit plus ſéche, que pour la mettre par tablettes, vous la ſerrez dans des coffrets avec du papier blanc, dans un endroit ſec, ſans être à l'étuve.

Sirop de Coings.

Ayez des coings bien mûrs que vous pelez, & n'en prenez que la chair, mettez-la dans un mortier pour la piler, & en retirez le plus de jus que vous pourrez, en la tordant bien fort dans un torchon blanc, laiſſez-la repoſer pour n'en prendre que le clair, ſur une chopine de jus, vous ferez cuire deux livres de caſtonnade à la grande plume; mettez-y le jus ou le ſuc des coings, pour le faire bouillir quelques bouillons avec la caſtonnade, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop fort, ou au grand perlé; quand il ſera preſque froid, vous le mettrez dans les bouteilles, que vous ne boucherez que quand il ſera tout-à-fait froid.

Gelée de Coings.

Coupez par morceaux quatre livres de coings preſque mûrs, pour les met-

tre dans une poële, avec trois pintes d'eau; couvrez-les, & les faites cuire, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; passez cette décoction au travers d'un tamis; sur une chopine de cette décoction, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez le jus avec le sucre pour les faire cuire ensemble sur un moyen feu, afin que la gelée ait le tems de rougir; jusqu'à ce que vous voyez qu'elle soit à son point de cuisson, que vous connoîtrez en prenant de la gelée avec l'écumoire, si elle retombe en nappe, vous la mettrez dans les pots.

Ratafiat de Coings excellent.

Prenez des coings bien sains, & les rapez; & les laissez infuser vingt-quatre heures dans une terrine; il faut ensuite les presser dans un torchon neuf, pour en exprimer tout le jus; vous mesurerez ce jus, pour y mettre autant d'eau-de-vie, pinte pour pinte; avant que de mêler le jus avec l'eau-de-vie, vous lui donnerez trois bouillons sur le feu, & vous y ferez fondre votre sucre, & mêlerez le tout ensemble pour le mettre dans une cruche; il faut un quarteron de sucre par pinte de chaque espece;

ſi la cruche eſt de douze pintes, vous y mettrez l'écorce d'un gros citron, ou de deux petits, & un petit bâton de canelle ; ce ratafiat n'eſt point mielleux, il eſt excellent, il n'eſt point néceſſaire de le paſſer ; vous le mettez dans des bouteilles ; il s'y fait un petit dépôt, vous le changez après de bouteilles.

Pâte de Coings au naturel.

Prenez des coings bien mûrs, que vous mettez entiers dans de l'eau bouillante pour les faire cuire, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent beaucoup ſous les doigts ; retirez-les pour les mettre égoûter ; enſuite vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez ; mettez cette marmelade dans une poële, pour la faire deſſécher ſur un moyen feu, en la remuant toujours, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële, que vous la retirez ; ſur trois quarterons de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume ; mettez-y la marmelade que vous travaillerez avec le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés enſemble ; remettez la poële ſur

le feu pour la faire chauffer, prête à bouillir, en remuant toujours, vous la dresserez ensuite dans les moules à pâte pour la mettre sécher à l'étuve.

Pâte de Coings à l'Ecarlate.

Faites cuire dans un four des gros coings entiers, après vous leur ôtez la peau, & les passez au travers d'un tamis, en les pressant fort avec une espatule ; mettez-les dans une poële pour les faire dessécher à moitié sur un petit feu ; ensuite vous les couvrez, & les entretenez chauds sur de la cendre chaude pour les faire rougir ; quand ils seront rouges, vous y mettrez de la cochenille préparée, pour les rendre encore plus rouges ; délayez bien cette marmelade, & la remettez sur le feu ; pour rachever de la faire dessécher, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële ; faites cuire à la petite plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade de coings, que vous mêlez ensemble, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés l'un avec l'autre ; remettez sur le feu pour faire chauffer, jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, en remuant toujours avec l'espatule, dressez dans

les moules que vous mettez à l'étuve pour faire ſécher.

DE LA GUIMAUVE.

OBSERVATION.

LA Guimauve eſt une eſpece de Mauve ſauvage, qui a des feuilles rondes, ſes fleurs reſſemblent aux roſes, & ſes tiges ſont hautes de deux coudées, ſa racine eſt viſqueuſe & blanche en dedans ; on l'arrache en Septembre ; elle naît dans des lieux gras & humides, & fleurit en Juin & Août ; elle eſt eſtimée bonne pour la diſſenterie & le crachement de ſang. Sa racine cuite dans du vin ou de l'hydromel eſt admirable contre tous les maux de ventre ; l'Office fait uſage de la racine pour faire des pâtes, des conſerves, des ſirops, qui ſont eſtimés pour le rhume.

Pâte de Guimauve.

Prenez une livre de racine de guimauve nouvelle, que vous ratiſſez & lavez, coupez-la par petits morceaux, pour la faire cuire juſqu'à ce qu'elle s'écraſe facilement ſous les doigts ; enſuite vous la

passerez dans une étamine avec de l'eau de sa cuisson; bourez-la avec une cuilliere pour qu'il n'en reste point dans l'étamine; vous mettez tout ce que vous avez passé dans une poële sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, & qu'elle quitte la poële, en la remuant toujours avec une espatule; faites cuire une livre de sucre à la grande plume, délayez-y la guimauve desséchée; tenez-la sur un feu très-doux, pendant que vous travaillez la guimauve avec le sucre pour les bien incorporer ensemble; ensuite vous dresserez votre pâte dans des moules, que vous mettrez sécher à l'étuve.

Pâte de Guimauve d'une autre façon.

Faites une marmelade de guimauve de la même façon que la précédente; lorsque vous l'aurez desséchée sur le feu, vous la mettrez dans un mortier, avec un peu de gomme adragante, détrempée, & passée dans un linge; ajoûtez-y du sucre fin, que vous mettez à mesure, que vous pilez ensemble, continuez à mettre du sucre, jusqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable; vous la retirez du mortier pour en for-

mer des pastillages de guimauve de la façon que vous voudrez.

Conserve de Guimauve.

Mettez cuire une livre de racine de guimauve de la même façon qu'il a été dit ci-devant ; quand vous l'aurez passé au travers d'un tamis, faites-la dessécher sur le feu ; ensuite vous la mettez dans une livre de sucre cuit au cassé, que vous ôtez du feu, & travaillez la guimauve avec le sucre, en la remuant toujours avec l'espatule, jusqu'à ce que le sucre blanchisse, & fasse une petite glace par-dessus, & vous verserez votre conserve dans des moules de papier ; quand elle sera froide, vous l'ôterez des moules pour la couper à votre usage, en quarré, en losange, ou en long, de la façon que vous voudrez.

Sirop de Guimauve.

Mettez dans un pot ou une caffetiere bien propre, une livre de racine de guimauve ratissée, lavée & coupée par petits morceaux, faites-la bouillir avec de l'eau jusqu'à ce que la racine soit bien cuite & très-gluante, ensuite vous passez cette eau dans un tamis en pressant un peu la racine pour en tirer le suc ; sur un

demi-ſeptier de cette décoction, faites cuire une livre de ſucre au perlé, mettez-y le jus de guimauve que vous faites bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop, ou cuit au perlé; quand il ſera à demi-froid vous le verſerez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

DE LA RE'GLISSE.

OBSERVATION.

C'EST une plante qui a ſes branches hautes de deux coudées, ſes feuilles ſont attachées deux à deux, épaiſſes, graſſes & gommeuſes au manier, ſa fleur eſt comme celle de l'hyacinte, ſa racine qui eſt aſſez connue par les uſages que l'on en fait pour les tiſanes, eſt employée à l'Office pour faire des paſtilles & des pâtes pour le rhume & pour les douleurs d'eſtomac.

Paſtilles de Régliſſe pour le rhume.

Prenez un quarteron de régliſſe verte, que vous ratiſſez & concaſſez, mettez-la dans une caffetiere avec un peu d'eau, faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ait

rendu tout ſon ſuc, & qu'il reſte peu d'eau, paſſez cette eau dans un tamis en preſſant la régliſſe; mettez fondre dans cette même eau une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez dans une ſerviette en la preſſant fort; mettez-la dans un mortier avec du ſucre fin, pilez le tout enſemble, en y ajoutant du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirerez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur & deſſein que vous voudrez, que vous mettez ſécher à l'étuve.

Pâte de Régliſſe pour le rhume.

Ayez une demie livre de régliſſe verte que vous ratiſſez & concaſſez par petits morceaux, mettez-la dans une caffetiere avec de l'eau, deux pommes de reinette, une poignée d'orge; faites bouillir le tout enſemble juſqu'à ce que l'orge ſoit cuit, & qu'il ne reſte qu'environ un demi-ſeptier d'eau; paſſez le tout enſemble dans un tamis en preſſant fort avec une eſpatule pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez, faites fondre dans cette décoction une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, mettez-y une demie livre de ſucre clarifié, que

vous mettez le tout enſemble ſur un moyen feu pour le faire deſſecher en le remuant toujours avec l'eſpatule juſqu'à ce que votre pâte ne ſe cole plus après les doigts, que vous la dreſſerez ſur des feuilles de cuivre frotées légerement d'huile, enſuite vous la couperez de la longueur du doigt, & de la largeur de demi-doigt, pour la mettre ſécher à l'étuve.

DES GRENADES.

OBSERVATION.

C'EST un fruit aſſez connu, il eſt plus recherché pour le plaiſir que pour ſon utilité; nous en avons de trois ſortes, les premieres ſont douces, les ſecondes aigres, les troiſiémes ſont vineuſes & tiennent le milieu entre les douces & les aigres; il faut les choiſir groſſes, bien mûres & chargées de grains; celles qui ſont douces, rafraichiſſent & adouciſſent les âcretés de la poitrine; les aigres excitent l'appetit, fortifient le cœur, & ſont employées en Médecine.

Conserve de Grenades.

Epluchez grain à grain une grosse grenade, vermeille & très-mûre, mettez tous ces grains dans un torchon blanc pour presser fort & en tirer le plus de jus que vous pourrez ; faites bouillir ce jus sur le feu & réduire à moitié ; vous avez tout prêt une livre de sucre cuit à la grande plume ; lorsqu'il est à moitié froid, vous y mêlez le jus de la grenade ; après l'avoir remué quelques tours avec l'espatule, vous dressez la conserve dans un moule de papier ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Sirop de Grenades.

Ayez suffisamment de grosses grenades aigres pour en tirer tous les grains que vous écrasez, & les mettez dans une poële sur le feu pour les faire bouillir quelques bouillons, & ensuite les passer au travers d'un torchon blanc en le tordant fort pour en tirer tout le jus, faites bouillir ce jus jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié ; sur un demi-septier de ce jus que vous avez fait réduire, faites cuire une livre de sucre au grand perlé, mettez-y le jus pour le faire bouillir avec

le ſucre environ quatre bouillons ; ôtez-le du feu & le mettez dans les bouteilles quand il eſt preſque froid.

Gelée de Grenades.

Pour faire une gelée de grenades, il faut faire une décoction de pommes, vous prenez des pommes ſuivant la quantité que vous en voulez faire, coupez-les par petits morceaux pour les mettre dans une poële avec un peu d'eau, & les faire bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les paſſerez au travers d'un tamis pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez, mettez dans cette décoction des grains de grenades bien rouges que vous aurez émondés, faites-les bouillir enſemble un moment, enſuite vous paſſez votre gelée dans un tamis ; ſur une chopine, vous ferez cuire une livre de ſucre au gros boulet, mettez-y ce que vous avez paſſé au tamis, pour le faire bouillir avec le ſucre juſqu'à ce que votre gelée ſoit faite, ce que vous connoîtrez ſi en la prenant avec l'écumoire elle retombe en nappe d'eau, vous la verſerez tout de ſuite dans les pots.

Glace de Grenades. *Voyez* l'article des Glaces, *page* 168.

DES NEFLES ET AZEROLES.

OBSERVATION.

Les nefles ſont des fruits qui ſont peu ſervis ſur les bonnes tables ; elles ont ordinairement quatre ou cinq noyaux où oſſelets, qui ſont employés en Médecine pour des compoſitions aſtringentes. Il faut choiſir les nefles bien mûres, moëleuſes & groſſes. Elles empêchent l'yvreſſe, fortifient l'eſtomac, & arrêtent le cours de ventre; quand on en uſe avec excès, elles empêchent la coction des autres alimens, parce qu'elles ſe digerent difficilement, les feuilles & les fleurs ſont employées pour faire des gargariſmes pour les maux de gorge.

Les azeroles ſont aſſez ſemblables aux nefles, excepté qu'elles ſont plus petites, elles ont comme elles une eſpece de couronne ; ce fruit, quand il eſt mûr eſt rouge, doux & moû ; les meilleures ſont celles qui croiſſent dans l'Italie & le Languedoc, leurs proprietés ſont les mêmes que celles des nefles.

Nefles & Azeroles au Caramel.

Ces fruits ne ſont preſque d'aucun uſage à l'Office, cependant ſi l'on vouloit en ſervir, & les donner d'une autre façon que dans leur naturel, vous leur mettez à chacun un petit bâton, faites cuire du ſucre au caramel que vous tenez chaudement ſur un petit feu, & y trempez l'une après l'autre des nefles ou des azeroles, que vous mettez à meſure ſur un clayon, c'eſt-à-dire, vous mettez les bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air, & les ſervirez enſuite ſur des aſſiettes garnies d'un rond de papier découpé.

DES RAISINS.

OBSERVATION.

NOUS avons de trois ſortes de raiſins diſtingués par leur couleur, les noirs, les rouges & les blancs, chaque eſpece ſe ſubdiviſe encore en d'autres. Ceux qui ſont les meilleurs pour ſervir ſur les bonnes tables, dont la connoiſſance eſt néceſſaire au Maître d'Hôtel, ſont le *Raiſin hâtif* qui paroît le premier,

que l'on appelle *Morillon noir*, plus curieux pour sa nouveauté que par sa bonté, parce qu'il paroît noir avant sa maturité, ce qui fait qu'il est souvent servi ayant la peau encore fort dure, cependant il devient doux quand il est bien mûr; on glace de sucre ceux que l'on sert pour la nouveauté, après qu'ils ont déja paru dans leur naturel, comme cela se pratique à l'égard de plusieurs autres sortes de fruits précoces qui ne sont pas encore dans leur bonté. *Le Chasselas* qui est très-estimé, comprend deux especes, le blanc & le rouge, tous les deux fort bons, principalement le blanc que l'on a plus communement, & qui est celui de tous les raisins qui se conserve le plus long-tems. *Le Muscat*, nous en avons de trois sortes, le blanc est le plus estimé, aussi excellent à manger dans son naturel que propre à faire sécher au soleil, ou au four, & à confire; celui qui est d'un rouge violet n'est pas ordinairement si bon que le blanc; le Muscat noir qui est le moins bon des trois, est de moyenne grosseur, & d'un grain rond. *Le Bourdelais*, on l'appelle communément *Verjus*, parce qu'il ne mûrit presque jamais entierement; c'est un gros raisin longuet & blanc, dont les grappes

ſont très-groſſes, ſon uſage eſt excellent pour les compotes & confitures de verjus. *Le Raiſin de Corinthe* eſt d'un grain très-menu, & a la grappe fort petite, cependant il eſt très-eſtimé, parce qu'il eſt ſans pepins, & d'une eau très-douce. Il y a encore les *Raiſins de Vigne* que l'on appelle *Raiſins communs*; ils ſont réſervés à faire differentes ſortes de vins. En général, il faut choiſir les raiſins gros, bien mûrs, avec une peau mince & délicate; les raiſins nourriſſent beaucoup, adouciſſent les âcretés de la poitrine, excitent l'appetit, & lâchent le ventre, leur uſage trop fréquent produit des vents & des coliques.

Raiſin en Chemiſe.

Prenez le raiſin que vous voudrez, pourvû qu'il ſoit mûr; le chaſſelas & le muſcat ſont les meilleurs; détachez-le par petites grappes, & les mettez tremper dans du blanc-d'œuf à moitié fouetté; enſuite vous les maniez un peu dans les mains, pour qu'il reſte peu de blanc-d'œuf; il faut tout de ſuite les mettre dans du ſucre fin, un peu chaud; quand elles auront pris ſucre partout, & qu'elles ſeront ſéches, vous les dreſ-

ſerez de la façon que vous jugez à propos.

Raiſinet, Confiture Bourgeoiſe.

Il faut cueillir, par un tems ſec, le raiſin que vous deſtinez pour faire le raiſinet, & le garderez trois ou quatre jours avant que de vous en ſervir, pour qu'il ait le tems de s'amortir un peu; après l'avoir égrainé de ſes grappes, vous mettez tous les grains dans le vaiſſeau que vous jugerez à propos; pourvû qu'il ſoit bien propre; faites-les bouillir ſur un petit feu, en l'écumant à meſure, & le remuant au fond avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'il ſoit diminué à moitié, & qu'il commence à s'épaiſſir; alors vous le paſſerez au travers d'un tamis, en le preſſant fort avec l'eſpatule, pour qu'il ne reſte dans le tamis que les peaux & les grains; remettez ſur le feu ce qui a paſſé au tamis, pour le faire cuire ſur un très-petit-feu, en le remuant toujours au fond, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop, que vous l'ôterez pour le mettre dans les pots. Si vous y voulez du ſucre, vous en mettrez la quantité que vous jugerez à-propos, en le remettant ſur le feu, après l'avoir paſſé au tamis.

Raisin confit au liquide.

Choisissez du gros muscat blanc, presque mûr, détachez les grains des grappes, & leur ôtez à chacun les pepins, avec une brochette pointuë, sans faire une trop grande ouverture; ayez de l'eau chaude dans un vaisseau, telle que vous jugerez-à-propos, pourvu qu'elle soit bien couverte; mettez-y votre raisin pour le laisser jusqu'à ce qu'il soit reverdi, vous aurez soin de tenir l'eau dans la même chaleur, sans la faire trop chauffer; après avoir retiré le raisin de l'eau, & fait égoûter, vous le mettrez dans un sucre cuit à la grande plume; il faut autant de livres de sucre que de livres de fruit; faites-le cuire avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop; ôtez-le du feu; quand il sera presque froid, vous le mettrez dans les pots.

Raisin confit sans peau.

Ayez du gros muscat à demi mûr; ôtez-en les peaux de chaque grain, & les pepins, avec une petite brochette pointue; faites cuire à la petite plume autant pesant de sucre que vous avez de raisin; mettez-le dans le sucre, pour lui don-

ner un très-petit bouillon ; enſuite vous le mettez dans une terrine, pour le laiſſer vingt-quatre heures dans le ſucre ; après vous coulerez doucement le ſirop dans une poële pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les raiſins dans le ſucre pour leur donner deux ou trois bouillons ; ayez ſoin de les bien écumer ; quand ils ſeront à demi froid, vous les mettrez dans les pots.

Raiſin confit au ſec en grappes.

Prenez du gros muſcat ; preſque mûr, coupez-le par petites grappes ; faites cuire à la grande plume trois quarterons de ſucre pour livre de raiſin ; rangez toutes vos petites grappes dans le ſucre ; faites bouillir votre raiſin deux ou trois bouillons couverts juſqu'à ce que le ſirop ſoit au grand perlé ; deſcendez-le du feu, pour l'écumer avec des petits morceaux de papier ; quand il ſera froid, vous retirerez toutes les petites grappes pour les mettre égoûter ſur des feuilles de cuivre ; poudrez tous les raiſins avec du ſucre fin paſſé au tambour, que vous mettrez légerement avec un ſucrier, & le mettrez à l'étuve pour le faire ſécher.

Compote de Raiſin Muſcat.

Egrainez des raiſins muſcats bien mûrs, ôtez-en les pepins avec une petite brochette pointue ; pelez-les ſi vous le jugez-à-propos ; ſur une livre de raiſin, vous ferez cuire à la petite plume une demie livre de ſucre ; mettez-y les raiſins pour leur donner quelques bouillons ; enſuite vous les deſcendez du feu pour les écumer avec des petits morceaux de papier blanc, que vous paſſez deſſus ; dreſſez dans le compotier.

Conſerve de Muſcat.

Prenez une livre de raiſin muſcat bien mûr, égrainez-le & le mettez dans une poële ſur le feu, pour lui faire rendre ſon jus ; paſſez-le au tamis, en le preſſant fort avec une eſpatule ; mettez-le jus qu'il aura rendu ſur le feu pour le faire décuire, & réduire à un quart ; faites cuire une livre de ſucre au caſſé ; laiſſez un peu réfroidir le ſucre, & y mettez le muſcat que vous avez fait décuire ; travaillez-le avec l'eſpatule, en le remuant toujours, juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir, que vous

dreſſez la conſerve dans un moule de papier; quand elle ſera priſe, & tout-à-fait froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Pâte de Muſcat.

Egrainez trois livres de raiſin muſcat, que vous mettez dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau; faites bouillir un bouillon couvert, & mettez votre raiſin ſur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez en le preſſant fort avec une eſpatule; enſuite vous mettrez tout ce que vous avez tiré ſur le feu pour le faire deſſécher, & réduire en marmelade épaiſſe; ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y la marmelade de raiſin, pour les bien mêler enſemble en les remuant toujours avec l'eſpatule; remettez ſur le feu ſeulement pour faire frémir en la remuant; après vous la dreſſez dans les moules à pâte pour faire ſécher à l'étuve.

Gelée de Muſcat.

Mettez dans une poële ſix livres de raiſin muſcat bien mûr, que vous égrai-

nez de ſa grappe, avec un verre d'eau; faites-le bouillir ſix ou ſept bouillons, & le paſſez enſuite au tamis pour en tirer tout le jus; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y le jus de muſcat, pour faire bouillir avec le ſucre, juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe; ôtez-la du feu; quand elle ſera un peu réfroidie, vous la mettrez dans les pots.

Clarequets de Muſcat.

Coupez par morceaux trois pommes de rainbour franc, que vous mettez dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau, & deux livres de raiſin muſcat preſque mûr; faites bouillir enſemble juſqu'à ce que les pommes ſoient en marmelade; paſſez enſuite cette décoction au tamis; ſur un demi-ſeptier faites cuire une livre de ſucre au caſſé; mettez-y votre décoction pour les remettre ſur le feu, & réduire en gelée; faites faire deux ou trois bouillons, & l'ôterez lorſqu'elle tombera en nappe de l'écumoire, pour la mettre dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Ratafiat

Ratafiat de Raiſin Muſcat.

Prenez du raiſin muſcat, qui ſoit très-mûr; écraſez-en tous les grains pour en tirer tout le jus, que vous paſſez dans un tamis, en le preſſant fort avec l'eſpatule; ſur deux pintes de ce jus, que vous mettez dans une cruche; mettez-y avec deux pintes de bonne eau-de-vie, une livre de ſucre, un demi gros de canelle; bouchez bien la cruche avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé; mettez infuſer votre ratafiat au Soleil pendant cinq ou ſix jours; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe; lorſqu'il ſera bien clair, vous le mettrez dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher.

Ratafiat de Muſcat mêlé.

Pilez dans un mortier quinze amandes de noyaux d'abricots, avec une petite branche de fenouil, une demie poignée de coriandre, un demi gros de canelle, le tout étant pilé, vous le mettez dans une cruche avec trois chopines de jus de raiſin muſcat bien mûr, deux pintes d'eau-de-vie, deux livres de ſucre cuit au grand perlé, mêlez bien le tout enſemble

dans la cruche, & la bouchez d'un bouchon de liege couvert d'un parchemin mouillé, que vous mettrez infuſer pendant trois ſemaines au ſoleil du midi, enſuite vous le paſſerez pluſieurs fois à la chauſſe, s'il n'étoit pas aſſez clair de la premiere, & le conſerverez dans des bouteilles bien bouchées.

Pommade pour les lévres.

Prenez une demie livre de beurre frais, un quarteron de cire neuve jaune, une once d'or canette, trois grappes de raiſin noir, vous n'en prendrez que les grains ; mettez le tout dans une terrine neuve vernie, que vous ferez bouillir juſqu'à conſiſtance de cuiſſon, c'eſt-à-dire, quand vous verrez qu'elle ſera aſſez épaiſſe, vous la paſſerez dans un linge blanc ſans l'exprimer ou preſſer ; lorſque votre pommade quittera le vaſe où vous l'avez paſſée, elle ſera à ſa cuiſſon. Cette pommade, quoique ſimple, eſt très bonne, & ſe garde tant que l'on veut, la bonne façon eſt d'en faire pluſieurs petits pots.

DES POMMES.

OBSERVATION.

CE fruit qui est très-connu, est fort en usage parmi les alimens, principalement dans l'Hyver, tems auquel il est meilleur, parce qu'il a eu le tems de déposer son humidité cruë. Il y en a de beaucoup d'especes differentes, qui sont distinguées par leur grosseur, leur couleur & le goût, quelques-unes ont un goût de poires, ce qui leur vient des greffes que l'on a entées sur des poiriers. Nous en avons dans toutes sortes d'endroits, cependant elles sont plus communes en Normandie qu'en toute autre Province, non-seulement celles qui sont bonnes à manger, mais encore beaucoup d'autres qui ont un goût acide, & qui ne servent qu'à faire d'excellent cidre.

Dans le choix que l'on fait des pommes, il faut observer qu'elles soient assez mûres, d'un goût doux, & bien colorées. Elles sont apperitives, cordiales, rafraichissantes, appaisent la soif, excitent le crachat, & lâchent le ventre; cependant ceux qui ont l'estomac foible

doivent en uſer avec moderation, celles qui ſont cuites doivent être preferées pour la ſanté à celles qui ſont crues.

Des differentes eſpeces de Pommes.

LES premieres qui paroiſſent, & qui durent peu de tems, ſont les *Paſſepommes*, il y en a de hâtives & de tardives, de rouges & de blanches, elles ne ſont recherchées que pour la nouveauté, & pour en faire des compotes.

Le Rambour franc, qui eſt une très-bonne pomme à mettre en compote, ſe mange dans le mois d'Août, elle eſt groſſe, & il y en a de toutes blanches qui peuvent s'employer à demi verd, d'autres qui ſont rayées de rouge d'un côté, & vertes de l'autre.

La Reinette commence d'être bonne à manger cruë à la fin de Décembre, & ſe conſerve juſqu'au Printems, nous en avons de pluſieurs eſpeces, de griſes, de blanches, de vertes & de rouſſes, la plus eſtimée eſt la reinette franche, ſa couleur eſt d'un jaune marqué de petits points noirs, elle a l'eau ſucrée. La blanche eſt celle de toutes les reinettes la moins eſtimée.

La Calville qui commence en Octobre, & dure juſqu'à la fin de Février,

ſe diviſe en deux eſpeces, la blanche qui vient la premiere, eſt auſſi blanche en dedans que dehors ; la rouge vient après, ſa chair eſt quelquefois teinte de rouge ; ce qui lui donne une bonne odeur de violette, & la fait eſtimer ; leur maturité ſe connoît, ſi en les ſecouant contre l'oreille vous entendez ſonner les pepins.

La Pomme de Gorge de Pigeon eſt ſemblable à la Calville rouge, excepté qu'elle n'eſt pas d'une couleur ſi foncée, elle eſt excellente pour faire des compotes & de la gelée bien blanche ; de toutes les Pommes, les Reinettes, les Calvilles, & les Pommes de Gorge de Pigeon, ſont celles qui réuſſiſſent le mieux pour les compotes.

La Pomme d'Apy eſt très-connue pour ſa petiteſſe, ſon joli vermillon & ſa peau unie qui ne ſe fane jamais ; de ſorte qu'elle ſe montre avec ſon même éclat depuis la fin de Novembre qu'elle commence à paroître juſqu'à la fin d'Avril, elle eſt bonne à manger quand il ne reſte plus de verd auprès de l'œil, ni auprès de la queuë ; ſa chair croquante d'un certain goût de parfum la fait très-eſtimer, ſa peau eſt ſi fine qu'à peine l'apperçoit-on, elle ſe mange avec la pom-

me, & contribue encore à l'agrément de ſon goût.

Le Chantigner eſt une bonne pomme, d'une ſubſtance ferme & agréable, ſa couleur eſt d'un blanc rayé de rouge.

Le Courpendu ſe mange depuis Décembre juſqu'au commencement d'Avril, nous en avons de deux ſortes, de rouge & de blanc, qui ſont tous les deux très-bons, d'une eau relevée, & la chair fine.

Le Fenouillet, ainſi appellé, parce que quand on le mange il a un goût de fenouil, eſt bon à ſervir depuis Décembre juſqu'à la fin de Mars; il y en a de trois ſortes, l'une d'un gris rouſſâtre qui approche de ventre de biche, une jaune, & l'autre blanche.

La Pomme d'Or d'Angleterre qui eſt très-eſtimée, eſt ſemblable à la pomme d'Apy, & même plus recherchée pour ſon bon goût, les meilleures nous viennent du côté du Rhône.

La Violette ſe peut manger auſſi-tôt qu'elle eſt cueillie, & dure juſqu'à la fin de Janvier, c'eſt une groſſe pomme ronde, qui eſt fort bonne, ſa couleur eſt d'un rouge rayé de violet, ſa chair eſt blanche, fine & d'une eau ſucrée.

Nous avons encore le Petit-Bon, le

Francatus, la Lazarelle, les Orgerans, la pomme de Glace, la Jerusalem, & beaucoup d'autres qui ne sont bonnes qu'à sécher, ou pour mettre cuire au four.

Clarequets de Pommes.

Prenez un demi quarteron de pommes de reinettes tendres, & qui ne soient point tachées, pelez-les légerement, & qu'il ne reste point de peau; il faut les couper bien minces & les laver dans trois ou quatre eaux en les frottant avec les mains pour en faire sortir la crasse; mettez-les dans une pinte d'eau, sur un grand feu, vous aurez soin de les couvrir d'un rond de papier; quand l'eau en sera réduite aux trois quarts & plus, vous les jetterez sur un tamis que vous mettrez sur une terrine ou un plat pour en recevoir le jus; passez ce jus à la chausse ou dans une serviette mouillée, vous tremperez votre doigt dedans, & vous verrez si vous la sentez assez gluante, elle sera assez forte, il faut mesurer cette décoction afin de vous régler pour mettre autant de sucre clarifié, que vous reduirez au cassé; mettez-y votre décoction que vous aurez eu soin de tenir sur de la cendre chaude, versez-la dou-

cement afin de décuire le ſucre, mettez votre gelée ſur le feu; au premier bouillon, vous l'ôterez pour l'écumer, remettez-la ſur le feu pour faire deux ou trois bouillons couverts; pour connoître ſa cuiſſon, trempez-y une cuilliere d'argent; ſi elle tombe en nape, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque qu'elle eſt bien, vous la retirez pour la mettre dans les gobelets à clarequets.

Compote de Pommes de Reinette à la Bourgeoiſe.

Coupez par la moitié ſept ou huit pommes, dont vous ôtez les cœurs, piquez dans pluſieurs endroits le deſſus de la peau avec la pointe du couteau; après les avoir miſes un moment dans l'eau, vous les mettez dans une poële ſur un petit feu avec environ un quarteron de ſucre & deux verres d'eau; faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts, que vous les retirez pour les dreſſer dans le compotier; donnez encore quelques bouillons à votre ſirop, que vous paſſerez au tamis ſur les pommes.

Compote blanche de Reinette.

Ayez ſept ou huit pommes de reinette

que vous coupez par la moitié, ôtez-en les cœurs & les pelez proprement pour les mettre à meſure dans de l'eau, enſuite vous les mettez dans une poële avec deux verres d'eau, deux ou trois tranches de citron, un quarteron de ſucre; faites cuire à petit feu juſqu'à ce que les pommes fléchiſſent beaucoup ſous les doigts, que vous les dreſſez dans le compotier; paſſez le ſirop au tamis, & le faites réduire ſur le feu juſqu'à ce que le ſucre vienne au grand liſſé, que vous le verſez ſur les pommes.

Compote de Pommes en gelée.

Mettez dans une poële huit pommes de reinette coupées par petits morceaux, avec la moitié d'un citron en tranches, & une pinte d'eau, mettez-les ſur le feu pour les faire cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient preſqu'en marmelade, que vous les paſſez au travers d'un tamis pour en recevoir la décoction, que vous mettez dans la poële avec une livre de ſucre clarifié, huit pommes de reinette coupées par moitié, les cœurs ôtés, & pelées proprement; faites bouillir les pommes avec le ſucre clarifié & la décoction, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts, en-

ſuite vous les dreſſez dans le compotier, paſſez le ſirop au tamis, & le remettez ſur le feu pour le faire réduire jusqu'à ce qu'en le prenant avec une cuilliere, il tombe en nappe & quitte net, ôtez le du feu pour le verſer ſur une aſſiette, ce qui vous fournira une belle gelée; quand elle ſera priſe, il faut mettre l'aſſiette ſur un feu doux, ſeulement pour faire détacher la gelée, que vous gliſſerez ſur les pommes qui ſont dans le compotier. Ordinairement ces pommes ſe mettent entieres, parce qu'elles en ſont plus belles.

Compote de Pommes à la cloche.

Otez les cœurs à ſept ou huit pommes de reinette en les perçant avec une vuidelle de fer-blanc que vous paſſez au travers de la pomme, en commençant par le côté de la queue, ou avec un petit couteau; il faut prendre garde de les caſſer, enſuite vous mettez les pommes ſur un compotier d'argent, ou ſur une aſſiette, avec du ſucre fin deſſus & deſſous, mettez le compotier ſur un très-petit feu, couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus, faites-les cuire à petit feu; lorſqu'elles fléchiront ſous les doigts, & qu'elles ſeront bien

glacées, vous les ſervirez chaudement; ſi vous voulez les ſervir dans un compotier de porcelaine, vous les gliſſerez dedans, & les tiendrez chaudement à l'étuve jusqu'à ce que vous les ſerviez.

Compote de Pommes farcies.

Prenez ſix belles pommes de reinette que vous pelez & vuidez avec une vuidelle ou un petit couteau, mettez-les dans de l'eau fraîche avec un jus de citron pour les tenir blanches, faites cuire une demie livre de ſucre clarifié que vous ferez réduire à la grande plume, mettez-y cuire les pommes; vous aurez ſoin qu'elles ne ſe lâchent point; lorſqu'elles ſeront cuites, vous les dreſſerez dans le compotier; quand elles ſeront froides, il faut les farcir, c'eſt-à-dire, les remplir d'une marmelade d'abricots ou de telle confiture que vous voudrez; vous racheverez de faire cuire le ſirop juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, que vous le mettrez ſur une aſſiette juſqu'à ce qu'il ſoit froid; lorſque vous voudrez ſervir, faites chauffer l'aſſiette ſur le bord d'un fourneau, ſeulement pour en faire détacher la gelée que vous gliſſez ſur les pommes.

Vieille compote de pommes grillées au caramel.

Lorſque l'on a des vieilles compotes blanches, que l'on veut changer, il faut les faire griller dans leur ſirop, c'eſt à-dire les réduire au caramel, vous tournez la poële doucement ſur le feu pour leur donner une couleur de caramel grillé; ayez ſoin de les tenir le plus blondes que vous pourrez en prenant garde que le caramel ne ſoit pas trop coloré; quand elles ſeront de belle couleur, mettez une aſſiette dans la poële ſur les pommes, renverſez-les deſſus de la même façon que ſi vous retourniez une aumelette, vous mettrez un peu d'eau ſur votre aſſiette, que vous mettrez un moment ſur le feu, ſeulement pour faire détacher la compote, que vous gliſſerez dans le compotier, s'il eſt d'argent vous le mettrez ſur des cendres chaudes; s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Compote de Rambour, de Calville & autres.

Vous faites des compotes de pommes de rambour, de calville & autres de la même façon que celles de reinette,

à cette difference qu'il ne faut point les peler, parce que ces pommes n'ont point assez de consistance pour se soutenir sans leur peau, & se mettent tout de suite en marmelade, il faut peu de tems pour les cuire, elles se mettent en compote grillée, en compote à la Bourgeoise, & en compote à la cloche.

Gelée rouge de Pommes.

Prenez la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos; coupez-les en petites tranches minces, & les mettez dans une poële, avec un peu d'eau, un verre de cochenille préparé; couvrez la poële, & faites cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; ensuite vous passez les pommes au travers d'un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au gros boulet; mettez-y le jus des pommes que vous faites bouillir, jusqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe, que vous la retirez du feu, pour la mettre dans les pots.

Gelée blanche de Pommes.

Pelez les pommes que vous voulez employer, & les coupez par petits morceaux pour les mettre dans une poële, avec un peu d'eau, & la moitié d'un citron en tranches; faites-les bouillir à petit feu, ſans les couvrir, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; enſuite vous les paſſerez au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, & la finirez comme la précédente.

Gelée de Pommes de Rouen.

Ayez la quantité de pommes de reinette tendres, ſans être tachées, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée; pelez-les légerement, & les coupez très-minces; enſuite vous les laverez dans trois ou quatre eaux, en les frottant avec les mains pour en ôter la craſſe; mettez-les dans une poële avec de l'eau, & les couvrez avec un rond de papier; ſi vous avez un demi cent de pommes, il faut deux pintes d'eau; faites-les bouillir à grand feu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite aux trois quarts, que vous jetterez les pommes ſur un tamis, & une terrine deſſous pour en recevoir le jus; enſuite vous paſſerez ce jus

dans une ſerviette mouillée; pour que votre décoction ſoit aſſez forte, il faut qu'elle ſoit gluante en la tâtant avec les doigts ; après l'avoir meſurée vous la tiendrez ſur de la cendre chaude ; mettez dans une poële autant de ſucre clarifié que vous avez de décoction ; faites-le réduire au caſſé ; mettez-y la décoction, que vous verſerez en douceur pour décuire le ſucre ; au premier bouillon, il faut l'écumer, & la remettre ſur le feu, faire deux ou trois bouillons couverts ; trempez-y une cuilliere d'argent ; ſi la gelée tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque qu'elle eſt faite.

Marmelade de Pommes.

Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de pommes de reinettes que vous jugerez à propos ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche pour leur ôter la peau ; prenez-en la chair, que vous mettez ſur un tamis pour la faire paſſer au travers, en la preſſant fort avec une eſpatule ; mettez ce qui a paſſé dans une poële ſur le feu, pour le faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit en mar-

melade bien épaiſſe; ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y la marmelade, que vous remuez bien enſemble, juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre, remettez ſur le feu ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la dreſſerez dans les pots; quand elle ſera à moitié froide, vous jettez un peu de ſucre en poudre deſſus, & ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera tout-à-fait froide.

Sirop de Pommes.

Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinette que vous voudrez; mettez-les dans une poële, avec très-peu d'eau, faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; après vous les paſſerez au tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume; mettez-y le jus des pommes pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ſoit en ſirop fort, & le mettrez dans les bouteilles, quand il ſera preſque froid. Ce ſirop peut ſe garder longtems.

Sirop de Pommes au Clayon.

Pelez de bonnes pommes, de celles que vous voudrez, que vous coupez en petites tranches très-minces, vous mettez un clayon d'ozier ſur une terrine bien propre, arrangez-y deſſus une couche de tranches de pommes; mettez ſur les pommes du ſucre fin ſuffiſamment; vous remettrez enſuite une couche de pommes, & une de ſucre fin, & continuerez de cette façon juſqu'à la fin, en finiſſant par le ſucre; couvrez-les avec un plat, & les portez à la cave juſqu'au lendemain, pour que l'humidité faſſe fondre le ſucre, & ſe mêle avec le ſuc des pommes, qui paſſera au travers du clayon, & dégoûtera dans la terrine; vous en prendrez le ſirop pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos; il ne faut pas le garder, parce qu'il ne peut pas ſe conſerver.

Sirop de Pommes au Bain-Marie.

Mettez dans un pot de terre très-propre & bien bouché, une douzaine de pommes de reinette, coupées par petits morceaux, avec une livre & demie de ſucre fin, & deux cuillerées

d'eau ſeulement pour faire fondre le ſucre; remuez-bien le tout enſemble; bouchez le pot avec ſon couvercle, de la pâte autour, faite avec de l'eau & de la farine; mettez-le bouillir au bain-marie, l'eſpace de trois heures; après vous le retirez; découvrez le pot pour y preſſer le jus de la moitié d'un citron; remuez le ſirop & le recouvrez, laiſſez-le réfroidir ſans le remuer, pour que le citron faſſe tomber la craſſe au fond du pot; enſuite vous le paſſerez au travers d'un tamis, en le verſant en douceur pour ne le point troubler, & le mettrez dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Pommes tapées.

Pour faire des pommes tapées, il faut choiſir tout ce qu'il y a de plus beau en reinette, & ſans tache; la ſaiſon eſt au mois de Janvier; vous leur faites ſix inciſions légerement, dans toute l'étendue de la pomme, d'égale diſtance; mettez-les au four ſur un plat d'argent, ou un plateau de cuiſine; vous obſerverez que le four ne ſoit pas trop chaud, & qu'elles puiſſent cuire ſans être brûlées; vous les ôtez du four, & les applatiſſez de l'épaiſſeur de deux

écus; poudrez-les des deux côtés avec du ſucre fin paſſé au tambour; remettez-les au four pour les laiſſer paſſer le reſte de la nuit ou de la journée, vous les retirez pour les poudrer encore de ſucre fin, & les mettez à l'étuve, pour les tenir ſéchement; elles ſe ſervent ordinairement ſur des aſſiettes, avec un rond de papier découpé; elles peuvent vous ſervir de compote ou d'aſſiette. Cette façon de pommes a fait les délices du Roi, de la Reine, & de toute la Cour.

Pâte de Pommes.

Pelez une douzaine de pommes de reinette, n'en prenez que la chair, que vous mettez dans une poële, avec un verre d'eau; faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; paſſez-les au travers d'un tamis, & les remettez ſur le feu pour les faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële; il faut toujours les remuer ſur la fin, de crainte qu'elles ne s'attachent; peſez cette pâte, pour faire cuire autant peſant de ſucre à la grande plume; délayez les pommes avec le ſucre juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble; remettez cette pâte ſur le feu ſeu-

lement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la dresserez toute chaude dans les moules à pâte, que vous mettrez sécher à l'étuve.

Table de quarante à cinquante couverts servie à vingt-une pieces, les trois milieux peuvent servir de dormans.

N°. 1. Représentation du Palais de Circé, qui métamorphose les Compagnons d'Ulysse en pourceaux.

N°. 2. Place des Colonnes.

N°. 3. Les dégrés du Palais.

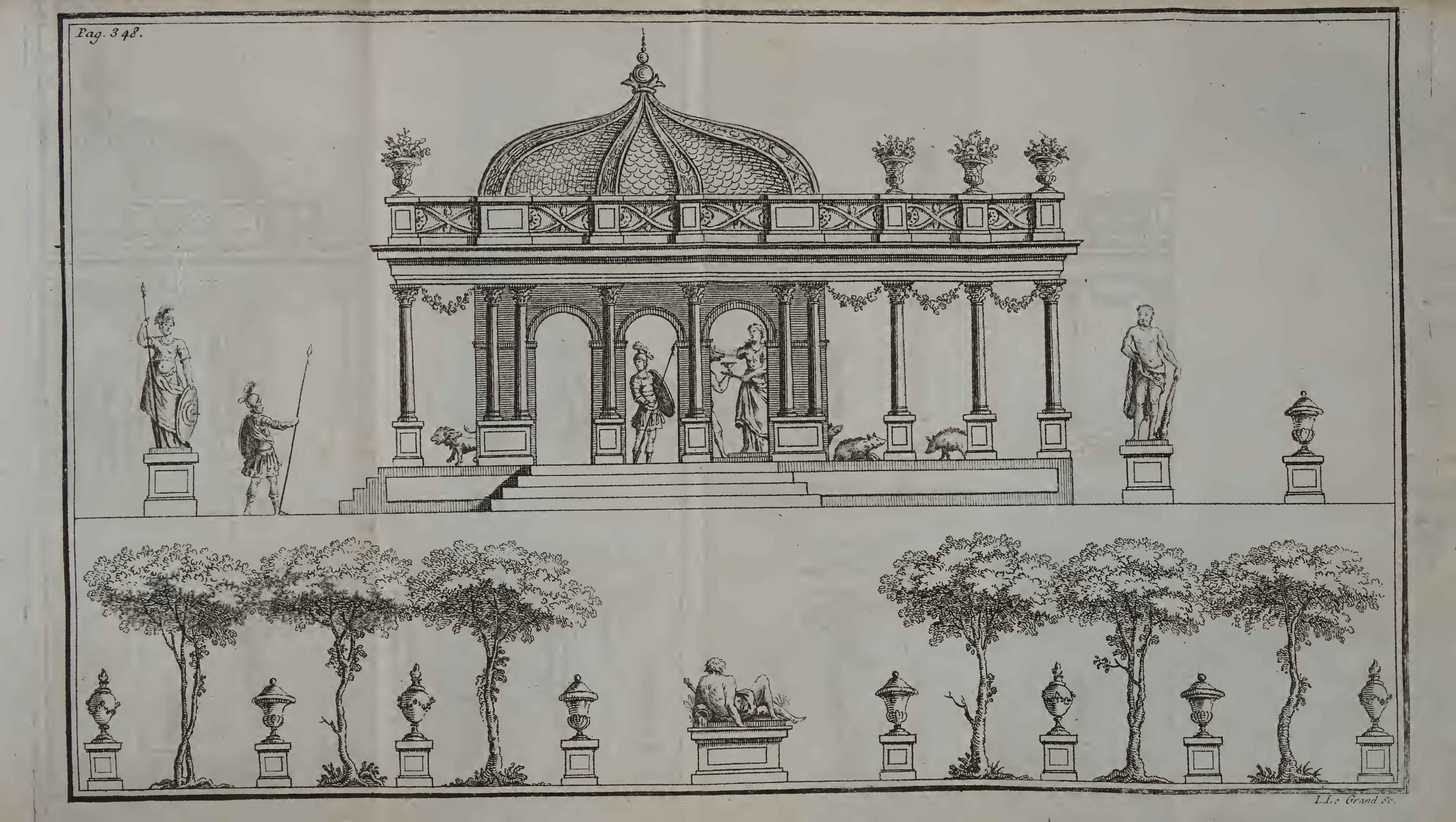
N°. 4. Trône de Circé.

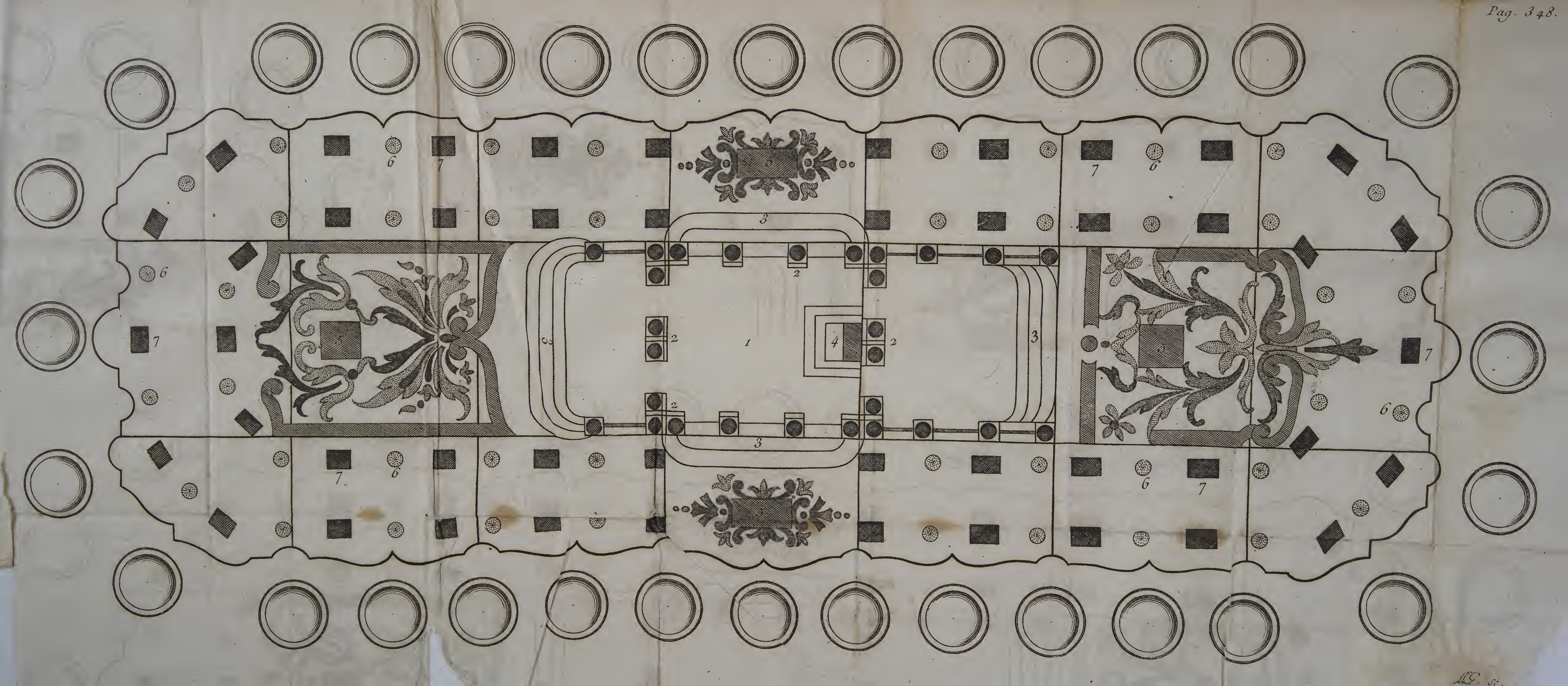
N°. 5. Des pieds d'esteaux, les contours du numero 5 sont des Parterres.

N°. 6. Tous les petits ronds qui sont les numeros 6 sont les places des arbres; ces arbres se font chez les Fleuristes.

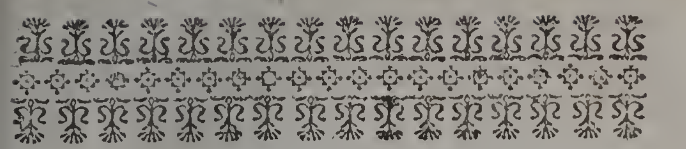
N°. 7. Tous les quarrés qui sont les numeros 7 représentent des pieds d'esteaux & des vases dessus.

Les fonds sont garnis de differens sables, l'on peut laisser la glace dans son naturel si l'on veut, les bordures sont pour mettre du sec si l'on veut; à l'égard des compotiers qui sont autour, l'on en met le nombre que l'on juge à propos.


I. Le Grand sc.


1
2
3
4
5
6
7





DE L'HYVER.

L'HYVER qui comprend les mois de Décembre, Janvier & Février, nous fait joüir des provisions de l'Automne, comme des poires de plusieurs especes, des pommes de plusieurs especes, des marons, des olives, des oranges douces de Portugal, de la Chine & de Provence, des oranges aigres, des citrons, des cedres, des limons, des poncires.

En salades, nous avons le celeri, la chicorée ordinaire, la chicorée sauvage, la blanche & la verte, les cornichons confits, les salades d'anchois, des petits oignons blancs, des filets de poissons cuits, des salades de ton mariné, des betraves, quelquefois de la petite laituë avec sa fourniture, des olives, des pucholines.

Le travail de cette Saison consiste à faire toutes sortes de compotes de poires, de pommes, de marons, de zests d'oranges, de citrons, de cedres, de pon-

cires, de limons; on en fait confire pour les ſervir au ſec, au liquide, comme auſſi des marmelades, des conſerves, des pâtes; le peu de fruit que nous avons, fait qu'il faut avoir recours à divers ſortes d'ouvrages de ſucre qui ſe peuvent faire toute l'année; comme des biſcuits, des paſtilles, des amandes de divers ſortes, du caramel, des candis, des meringues, des maſſepains, des macarons, des gaufres, qui avec le ſecours des confitures que l'on a faites dans l'Eté & l'Automne, fourniſſent pour garnir toutes ſortes de bonnes tables.

Des Poires d'Hyver.

L*A Marquiſe* ſe mange en Novembre, c'eſt une poire ſemblable au Bon-Chrétien d'Hyver, elle eſt fondante & beurrée, verte quand on la cueille, elle jaunit en mûriſſant, ſon eau eſt ſucrée & muſquée.

L'Ambrette ſe mange au mois de Décembre, elle eſt ronde, ſa couleur griſe dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres légeres; c'eſt une poire fondante & d'une eau ſucrée.

La Louiſe-Bonne ſe mange en Novembre, & dure juſqu'à la fin de Décembre, il y en a de deux ſortes, la groſſe & la

petite, la derniere eſt la plus eſtimée, ſon coloris eſt verdâtre & un peu tacheté, elle blanchit en mûriſſant, ce qui n'arrive point à la groſſe; quand elle fléchit ſous le pouce en l'appuyant auprès de l'œil, elle eſt à ſon point de maturité, ſon eau eſt ſucrée & d'un goût relevé.

La Bergamotte d'Hyver ſe mange en Décembre, & dure quelquefois juſqu'au Carême, elle eſt ſemblable à celle d'Automne, d'un goût excellent & très-eſtimé.

L'Epine d'Hyver ſe mange en Novembre & Décembre, c'eſt une belle poire plus longue que ronde, & plus groſſe que les Bergamottes, d'une peau ſatinée & d'un coloris entre verd & blanc, elle jaunit en mûriſſant, elle eſt fine & fondante, ſon eau douce & muſquée la fait très eſtimer.

L'Echaſſerie ſe mange en Novembre, & dure quelquefois juſqu'en Janvier; c'eſt une poire très-eſtimée, elle eſt ronde en ovale, de couleur jaune, ſa chair eſt fine & beurrée, ſon eau ſucrée & muſquée.

Le Saint-Germain ſe mange depuis Décembre juſqu'à la fin de Mars; c'eſt une poire qui reſſemble au Bon-Chré-

tien, elle eſt groſſe, plus longue que ronde, la peau douce & unie, d'un coloris verd tiqueté, & jaunit à meſure qu'elle mûrit, ſa chair eſt tendre, d'une eau ſucrée & très-relevée.

Le Bezy de Chaumontel ſe mange en Décembre; c'eſt une poire groſſe & longue, la peau ſemblable à celle du Beurré gris, & d'une eau ſucrée.

La Merveille d'Hyver ſe ſert en Décembre; c'eſt une poire verdâtre, fondante, d'une eau ſucrée, & de figure inégale.

La Virgouleuſe ſe ſert en Décembre, & dure juſqu'à la fin de Janvier; c'eſt une poire des plus eſtimée, elle eſt aſſez groſſe, longue & verte, liſſée & unie, qui jaunit & ſe fane en mûriſſant, il faut la conſerver ſur de la mouſſe bien ſeche, qui n'ait point de mauvaiſe odeur, parce qu'elle eſt ſuſceptible d'en prendre; ſa bonne maturité ſe connoît, ſi elle obéït en la preſſant en douceur avec le pouce du côté de la queuë, ſa chair eſt d'un goût fin relevé, & d'une eau ſucrée.

Le Rouſſelet d'Anjou, autrement *Bezy Quaſſoy*, ſe mange en Novembre; c'eſt une petite poire d'une peau unie & d'un coloris jaunâtre, chargée partout de

rouſſeurs,

roussseurs, sa chair est tendre & beurrée, mais sujette à être pierreuse & pâteuse.

Le Bon-Chrétien d'Hyver, est une poire très-connuë, & qui est la plus estimée, non-seulement pour son goût & sa beauté, mais encore parce qu'elle est des mois entiers dans sa maturité sans se molir, ni pourrir, ce qui n'arrive point aux autres; aussi nous en avons tout l'Hyver, & quelquefois jusqu'aux primeurs du Printems. On en distingue de plusieurs sortes, le doré, le long, le verd, le brun, le rond, le satiné, celui d'Angleterre, celui d'Auch; tous ces noms differens, à ce que l'on croit, marquent bien moins la difference des especes que la diversité des terroirs; comme le goût & la beauté en font le mérite, & que toutes sont également bonnes à servir cruës ou cuites, elles font honneur à un dessert; ainsi ces noms sont de peu d'importance pour l'Officier. Elles sont très-grosses, d'une longueur en pyramide, le coloris incarnat dans un fond jaune, d'une eau abondante, sucrée & parfumée, la chair assez tendre & cassante, le goût agréable & relevé.

L'Angelique de Bordeaux, ou la *Saint Martial*, se garde long-tems, & ressemble au Bon-Chrétien d'Hyver, excepté

qu'elle eſt moins groſſe & plus plate, elle eſt caſſante, & d'une eau fort ſucrée.

La Bergamotte de Solaire ſe mange en Février & en Mars, elle eſt tachetée de noir, moins plate qu'une Bergamotte d'Automne, ſa chair eſt fondante, d'une bonne eau ſucrée.

Le Martin Sec ſe mange ordinairement avec ſa peau comme le Rouſſelet, preſque auſſi-tôt qu'il eſt cueilli; c'eſt une poire très-eſtimée pour ſa beauté & ſon bon goût, ſa couleur eſt d'un roux iſabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, ſa chair eſt fine & caſſante, d'une eau ſucrée & parfumée.

Le Bon Chrétien d'Eſpagne ſe mange depuis Novembre juſqu'en Janvier; c'eſt une poire qui reſſemble au Bon-Chrétien d'Hyver, elle eſt marquée d'un côté d'un blanc jaunâtre; & de l'autre, d'un rouge vif taqueté de petits points noir, ſa chair eſt caſſante, d'une eau fort ſucrée.

Le Saint-Auguſtin ſe ſert en Décembre; c'eſt une poire de moyenne groſſeur, d'un jaune citron un peu taqueté, & terminé par un peu de rouge du côté du Soleil.

La Poire Dauphine eſt aſſez groſſe & charnue, la peau liſſée, de figure un peu

ronde, & allongée vers la queuë, d'un jaune pâle, sa chair fondante, & d'une eau sucrée.

La Bonville se mange en Décembre, & dure jusqu'à la fin de Février, elle ressemble assez par sa figure & grosseur au Rousselet, sa peau est satinée & lissée, d'un coloris vif d'un côté, elle jaunit en mûrissant, sa chair en est cassante, d'une eau sucrée.

Le Rousselet d'Hyver, sa chair est tendre, cassante, & d'une eau sucrée, il est un peu plus verd, & a moins de rouge que le Martin-Sec, il jaunit en mûrissant, & est bon à servir quand vous sentez une petite humidité sur sa peau, ce qui arrive aussi aux Bergamottes, sa Saison ordinaire est le mois de Février.

Nous avons encore les poires à cuire, comme la poire de Livre, le Franc Réal, la Poire de Fer, la Poire de Fusée, la Poire d'Armenie, la Poire de Chapeau, & une infinité d'autres.

Toutes les Poires qui sont bonnes à manger crues, sont aussi très-bonnes à cuire, pourvû que l'on s'en serve avant leur maturité.

DES OLIVES.

Observation.

LEs Olives ſont plus ou moins groſſes, ſuivant les lieux où elles naiſſent; les plus groſſes qui ſont comme une muſcade, ſont celles d'Eſpagne; celles qui parmi nous ſont le plus en uſage, nous viennent du Languedoc & de Provence; leur groſſeur eſt comme celle d'un gland de chêne, de figure ovale ou oblongue. Ce fruit doit être cueilli avant ſa maturité; comme il a alors un goût amer, âpre, acerbe & inſuportable, on le fait paſſer, en le préparant de pluſieurs façons. Les Pucholines, qui ſont les olives les plus eſtimées, ſont préparées de cette maniere: Vous faites une leſſive avec de la cendre de bois de vigne ou de chêne, & de la chaux vive; vous y mettez tremper pendant vingt-quatre heures les olives vertes. Cette leſſive diſſout & atténue un ſouffre ſalin & groſſier, qui eſt dans les olives, ce qui fait qu'elles prennent une couleur rouge; vous retirez après les olives de la leſſive pour

ſes mettre dans de l'eau douce, que vous avez ſoin de changer tous les jours pendant neuf ou dix jours, juſqu'à ce qu'elles ayent perdu l'âcreté que leur a communiqué la leſſive; vous les mettez après dans une ſaumure que vous faites, en mettant fondre autant de ſel dans l'eau, qu'il en faut pour qu'un œuf puiſſe être ſoutenu dans la ſaumure, il faut un mois pour que les olives y acquierent leur degré de perfection. Celles qui ſont préparées de cette façon ſe conſervent plus long-tems; parce que la leſſive en a enlevé un ſouffre chargé d'acide. Quelques-uns pour ne les point mettre dans la leſſive, & les manger plus promptement, les mettent dans de la piquette; enſuite ils les font tremper dans de l'eau douce, en les changeant ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient adoucies; après ils les retirent de l'eau pour les mettre dans des pots de grès, en faiſant pluſieurs couches d'olives, ſaupoudrées de graines de tige de fenouil & de ſel, & rempliſſant d'eau tous les vuides de ces couches; celles qui ſont préparées de cette façon, ſe peuvent manger huit jours après. Celles qui commencent à devenir noires ſur l'arbre, ont un goût plus

exquis, étant ainſi préparées; mais elles ne ſe conſervent pas ſi long-tems que les pucholines qui ont été leſſivées. Il faut choiſir les olives charnues, aſſez groſſes & bien confites; elles fortifient l'eſtomac, reſſerent, donnent de l'appétit, répriment les nauſées, & ne produiſent aucuns mauvais effets, que quand on en uſe avec excès.

DES LIMONS.

OBSERVATION.

LEs feuilles, les fleurs, & même l'arbre qui porte ce fruit, ſont ſemblables au citronier; mais la différence qu'il y a entre les fruits de ces deux eſpeces d'arbres, c'eſt que le limon eſt plus rond, & a l'écorce plus fine que celle du citron. Nous en avons de deux ſortes, de doux & d'aigres; les premiers ſont peu d'uſage, à la réſerve de l'écorce qui ſert pour confire; ceux qui ſont aigres, ſervent au même uſage que les citrons, & ſont employés à la Cuiſine & à l'Office avec le même ſuccès, leurs propriétés ne ſont point différentes.

Biscuit de Citron, ou à la cuilliere.

Rappez la moitié d'un citron verd; n'en prenez que la superficie de la peau, que vous mettez dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs frais, une demie livre de sucre fin, battez le tout ensemble avec deux espatules; ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés; un quarteron de farine passée légerement au tamis; mêlez le tout ensemble avec le fouet, & dressez vos biscuits en long sur des feuilles de papier blanc; jettez du sucre fin par-dessus pour les glacer, en le passant au travers du tamis pour qu'il tombe également; faites-les cuire dans un four doux. Les biscuits d'oranges & limons se font de même.

Citrons en Olives.

Mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais, avec du citron verd rappé, suffisamment pour que le goût domine, & du sucre fin, que vous pilez avec les blancs d'œufs, & augmentez à mesure jusqu'à ce que cela vous forme une pâte épaisse; retirez votre pâte du mortier pour la rouler en long sur du papier blanc & du sucre; coupez ensuite toute cette pâte par petits morceaux égaux, que vous roulez dans

les mains en forme d'olives, que vous dreſſez ſur du papier pour faire cuire dans un four très-doux; vous les conſerverez dans un endroit ſec, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Citrons, Bergamottes, Cédras, pour confire.

Prenez des citrons pour les tourner; à meſure que vous les aurez tournés, vous leur ferez une ouverture de forme ronde du côté de la queue, & les jetterez dans l'eau; enſuite vous les mettrez dans une marmite pour les faire bouillir à grande eau; vous aurez ſoin d'y regarder de tems en tems, en piquant une groſſe épingle dedans; quand elle entrera aiſément, c'eſt une marque qu'ils ſont aſſez blanchis; retirez-les dans l'eau fraîche pour les vuider; l'on a pour ces ſortes de fruits des cuillieres à vuider; quand on n'en a pas, on prend une cuilliere à caffé; lorſqu'ils ſeront bien vuidés, vous les mettrez égouter. Prenez du ſucre, je ne dis pas la quantité, parce que je ne ſçai point la groſſeur des fruits, mais vous pouvez mettre pour commencer une demie livre par piece de fruit; quand votre ſucre ſera clarifié; mettez-y vos fruits,

fruits, pour leur faire faire cinq ou six bouillons; retirez-les du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous recommencerez la même chose, en les augmentant de sucre, pour la troisiéme fois, vous les égoûterez, & donnez trois ou quatre bouillons au sirop, que vous jetterez dessus, & les laisserez deux jours, & les augmenterez de sucre, s'ils en ont besoin; à la quatriéme fois, vous les laisserez trois jours; & à la cinquiéme, vous les finirez en les augmentant de sucre, s'ils en ont besoin, parce qu'il faut qu'ils baignent dans leur sirop, & que le sirop soit au grand perlé à la derniere cuisson, & leur donnez pour les finir trois ou quatre bouillons; ensuite vous les mettrez dans des pots l'ouverture en haut. Il y en a qui confisent les tournures de la même façon, & d'autres qui en font de la pommade, comme celle de fleurs d'orange. *Voyez* Pommade de fleurs d'Orange, *page* 112. L'on met par quartiers ceux qui sont crevés ou tachés, & on les tire tous au sec, lorsque l'on en a besoin. La Bergamote, l'Orange aigre, la Lime, se confisent de la même façon.

Citrons verds confits.

Il faut prendre des petits citrons de ceux qui ſont encore bien verds, vous les fendez un peu par le côté, ſeulement pour que le ſucre puiſſe y pénetrer ; mettez-les dans une eau tiéde que vous mettez ſur le feu ; quand ils ſont prêts à bouillir, vous y jettez à meſure un demi verre d'eau froide pour empêcher qu'elle ne bouille, vous continuerez de cette façon juſqu'à ce que les citrons montent ſur l'eau, enſuite vous deſcendez la poële du feu que vous couvrez pour que les citrons ſe reverdiſſent ; changez-les d'eau pour les remettre ſur le feu pour les faire bouillir doucement juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, & qu'en les piquant avec une épingle ils ne tiennent point après, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez égouter, enſuite vous les mettez dans un ſucre clarifié pour les confire de la même façon que les précedens.

Compote de Citrons, Bergamottes & Cedras.

Toutes ces compotes ſe font de la même façon, il faut les préparer, & ſuivre ce qui a été dit pour les confire, à

cette difference, qu'il faut moins de ſucre.

Tailladins au liquide.

Prenez des Oranges ou des Citrons, ceux que vous jugerez à propos, que vous mettez une demie heure dans de l'eau pour les tourner plus facilement; lorſque vous les aurez tournés, vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur, que vous mettez bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts; vous avez du ſucre clarifié ſuivant la quantité que vous avez de tailladins; mettez-les dans le ſucre pour les faire bouillir quinze ou dix-huit bouillons, il faut les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële pour le faire cuire au petit liſſé; mettez-y les tailladins pour leur donner neuf ou dix bouillons, & les remettrez dans la terrine juſqu'au lendemain, que vous remettrez le ſucre dans la poële pour le faire cuire au grand perlé; remettez les tailladins dans le ſucre pour les achever en leur donnant un bouillon couvert; ôtez-les du feu; quand ils ſeront à demi froids, vous les mettrez dans des pots de grès pour

les conſerver. Ces tailladins ſervent à faire des compotes.

Tailladins au ſec glacés.

Vous faites confire des tailladins de la même façon que les précedens, ou ſi vous voulez vous ſervir de ceux que vous avez au liquide, vous les retirez de leur ſirop pour les mettre dans un ſucre cuit à la grande plume; faites-leur prendre un bouillon dans le ſucre en remuant doucement la poële pendant qu'ils bouillent; après les avoir ôtés du feu, & qu'ils ſeront à moitié refroidis, vous travaillerez le ſucre ſur le bord de la poële jusqu'à ce qu'il ſe blanchiſſe en le remuant toujours avec une cuilliere, vous prenez les tailladins avec deux fourchettes pour les retourner dans le ſucre blanchi juſqu'à ce qu'ils ſoient glacés, il faut les mettre à meſure ſur les grillages pour les faire ſécher.

Autres Tailladins au ſec.

Après avoir confit les tailladins comme ceux qui ſont au liquide, vous les retirez de leur ſirop pour les mettre dans un ſucre cuit à la grande queuë de cochon; faites leur prendre un bouillon couvert; après les avoir ôtés du feu, & qu'ils ſeront à moitié froids, mettez

les ſur des grilles où vous avez mis une terrine deſſous pour en recevoir le ſirop qui égoutera ; mettez-les ſécher à l'étuve, vous aurez ſoin de les retourner de tems en tems pour qu'ils ſéchent également partout ; il faut les conſerver dans des boëtes garnies de papier blanc. Les tailladins qui ſont confits au liquide, s'il leur arrive qu'ils commencent à s'aigrir, vous les mettez dans une poële avec leur ſirop, & un peu d'eau ; faites-les bouillir en les écumant à meſure juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé, ce qui leur ôtera le peu d'aigre qu'ils peuvent avoir, vous les remettrez dans les pots, ou les tirerez au ſec, comme il vient d'être expliqué.

Zeſts de Citrons.

Zeſtez des citrons, & les faites blanchir, vous les mettez après qu'ils ſeront bien égoutés dans une terrine avec un ſucre léger, mettez la terrine à l'étuve juſqu'au lendemain pour les laiſſer infuſer dans le ſucre ; enſuite vous les égoutez pour mettre le ſucre dans une poële, & lui donner deux bouillons, & le verſez ſur les zeſts que vous laiſſerez encore dans le ſucre juſqu'au lendemain ; à la troiſiéme fois, vous donnerez deux ou trois

bouillons à vos zeſts, & les mettrez égouter pour faire ſécher à l'étuve. On en fait de citron, d'orange douce, de bigarade & de bergamotte, le ſucre vous ſervira à faire des compotes ou des gaufres, & s'il y en avoit ſuffiſamment, vous en pourriez faire du ratafiat en mettant un tiers d'eau de-vie plus que de ſirop.

Zeſts de Citrons en rocher.

Faites confire des tournures de zeſts de citron de la même façon que les précedens, à cette difference que la derniere cuiſſon du ſucre ſoit au grand perlé; laiſſez-les dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous les retirerez à meſure de leur ſirop pour les mettre ſur des feuilles de cuivre, vous en mettrez pluſieurs les unes ſur les autres pour les dreſſer en forme de rocher, enſuite vous les mettez à l'étuve pour les faire ſécher & les conſerver dans des boëtes dans un endroit ſec.

Conſerve de Citrons, de Bigarades, & d'Oranges douces.

Rapez un citron ſur une livre de ſucre ou environ, mettez-le dans une petite poële à bec ſi vous en avez une, faites cuire votre ſucre à la petite plume ſans

l'écumer, retirez-le de dessus le feu, & le laissez refroidir à moitié, ensuite vous remuez le sucre avec une cuilliere en le frotant doucement autour de la poële ; quand il commencera à s'épaissir, jettez votre conserve dans un moule de papier que vous aurez tenu prêt; lorsqu'elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage. Celles de Bigarades & d'Oranges douces se font de la même façon.

Conserve blanche de Citrons.

Prenez du sucre royal, ou du plus beau en commun si vous n'en avez point de royal; clarifiez-en aux environs d'une livre & demie, faites-le réduire à la petite plume, retirez le sucre de dessus le feu, prenez le jus d'un citron, ôtez-en bien les pepins, vous travaillerez bien le sucre avec une cuilliere d'argent, mettez-y le jus de citron à trois ou quatre fois ; c'est ce qui fait blanchir le sucre, en remuant toujours avec la cuilliere tout autour de la poële, votre sucre doit devenir blanc comme du lait, vous aurez soin d'en prendre avec la cuilliere, pour regarder s'il file également, ensuite vous le jettez dans le moule que vous avez prêt ; quand elle sera froide, vous

la couperez par morceaux en tablettes à votre uſage.

Marmelade de Citrons.

Prenez la quantité de citrons que vous jugerez à propos, ôtez-en le dur du bout de la queuë, & celui de la tête; coupez-les en quatre, & en preſſez un peu le jus dans une aſſiette, enſuite vous mettrez vos citrons dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche; après les avoir égoutés & bien preſſés dans une étamine en la tordant fort, vous mettez les citrons dans un mortier pour les bien piler, quand ils ſeront aſſez fins, vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant fort avec une eſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; ſur une demie livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume; mettez-y vos citrons pour les bien mêler enſemble; remettez-la ſur le feu pour faire prendre ſept ou huit bouillons, quand elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots. Il y en a qui tournent leurs citrons pour en

ôter les zests avant que de les employer comme je viens de marquer.

Massepains de Citrons.

Echaudez une livre d'amandes douces que vous mettez dans un mortier pour les piler avec un demi quarteron d'écorce de citrons confits, & les arroserez de tems en tems pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu de blanc d'œuf; quand elles seront pilées très-fin, vous les mettrez dans une demie livre de sucre cuit à la grande plume, vous les travaillerez en les remuant sur un petit feu avec l'espatule, jusqu'à ce que touchant la pâte avec les doigts elle ne se cole point après, vous la retirez ensuite de la poële pour la mettre sur une table avec du sucre fin dessus & dessous, & l'abbatrez avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi doigt, ou la moitié moins, suivant le massepain que vous voulez faire; après vous découpez cette pâte de la figure & grandeur que vous voulez, ou avec des moules de differens desseins; faites-les cuire dans un four doux; quand ils seront cuits, vous faites une glace blanche avec du jus de citron, un peu de blanc d'œuf, & du sucre fin passé au tambour; couvrez-en tout le

dessus des massepains, remettez-les un moment dans le four pour faire sécher la glace. Il y en a qui ne mettent point de citrons confits, & qui se contentent d'y mettre à la place, de l'écorce de citron verd rapé, ou haché très-fin.

Glace de Citrons.

Voyez à l'article des Glaces, page 169.

Essence distillée de Citrons.

Coupez par petits morceaux une douzaine de citrons avec le jus & l'écorce, que vous mettez dans un pot bien couvert, avec trois chopines d'eau tiéde; laissez-les infuser jusqu'au lendemain sur de la cendre chaude, ou à l'étuve, ensuite vous mettrez le tout ensemble dans un alambic pour le faire distiler; après que votre distilation sera faite, vous la mettrez dans une bouteille de verre pour la laisser reposer; comme l'essence est plus légere que l'eau qui a passé avec dans la distilation, elle monte sur l'eau; pour les séparer l'une d'avec l'autre, vous mettez le pouce sur le trou de la bouteille, & la renversez sens dessus dessous, l'essence remonte vers le cul de la bouteille, & l'eau se trouve du

côté de votre doigt, que vous ouvrez un peu pour donner passage à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit toute sortie, & votre essence restera seule dans la bouteille.

Glace de Bigarades.

Voyez l'article des Glaces, page 170.

Crême au Citron.

Délayez dans un vaisseau huit blancs d'œufs avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, le jus de huit citrons; après que le sucre est fondu, vous passez cette crême au travers d'une étamine, & la mettez dans une poële sur un moyen feu en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit épaissie; vous ferez attention de ne point la laisser bouillir, mettez-la dans le compotier que vous devez servir.

Pâte de Citrons.

Prenez l'écorce toute entiere jusqu'au jus de plusieurs citrons, ôtez-en les durillons de la tête & de la queuë, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche, & mettez-les égouter, en-

ſuite vous les preſſez dans une étamine pour en faire ſortir l'eau, mettez-les dans un mortier pour les piler très-fin, & les paſſez après dans un tamis en les preſſant fort avec une eſpatule, pour en tirer le plus de pâte que vous pourrez; ſur une demie livre de cette pâte, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la pâte que vous délayez bien avec le ſucre, & la mettez ſur le feu pour lui faire prendre quelques bouillons en la remuant toujours, enſuite dreſſez la dans les moules à pâte pour la faire ſécher à l'étuve; quand le deſſus ſera ſec, vous l'ôtez des moules pour la retourner ſur un tamis, & qu'elle ſéche également en deſſous.

Grillage de Citrons.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, & vous y mettez tout de ſuite trois onces de citrons verds coupés en petits filets le plus minces que vous pourrez; remuez-les dans le ſucre ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur grillée; quand ils ſont finis, vous y preſſez promptement quelques goutes de jus de citrons, & les dreſſez en forme de macarons ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les tout de

ſuite avec un peu de ſucre fin, & les mettez ſécher à l'étuve. A la place des filets de citrons, vous y pourrez mettre de l'écorce de citrons ratiſſés avec un morceau de verd caſſé, il en faut la même quantité que de celle qui eſt coupée en filets.

Tailladins filés.

Prenez les écorces de deux citrons que vous coupez en petits filets ou tailladins, mettez-les cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts; retirez-les à l'eau fraîche, & les faites égouter; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié pour leur donner une douzaine de bouillons, ôtez-les du feu & les laiſſez dans leur ſirop juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez pour les mettre égouter & ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les ſemez ſur une feuille de cuivre frotée légerement de bonne huile d'olive; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; prenez-en avec deux fourchettes, que vous filez légerement par-deſſus tous les tailladins en laiſſant des vuides; après que vous avez fini, vous retournez les tailladins

ſur une autre feuille auſſi frotée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Dragées de Citrons.

Coupez en petits filets des écorces de citrons, que vous mettez tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain, que vous les faites blanchir, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doitgs; après les avoir mis dans de l'eau fraîche, & égoûter, vous les mettez dans un ſucre cuit au liſſé; faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons; ôtez-les du feu, pour les laiſſer dans le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez du ſirop, pour les mettre ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les mettrez dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au grand liſſé, où vous avez mis un peu de gomme Arabique, détrempée avec de l'eau; remuez toujours la poële ſur un petit feu, juſqu'à ce que le ſucre gommé ſe ſoit attaché après les filets de citrons; quand ils ſeront bien ſecs, vous y remettrez encore de ce même ſucre, pour leur donner une ſeconde couche, en remuant toujours les anſes de la poële; cette ſeconde couche étant finie, comme la premiere, vous leur donnerez en-

core cinq ou ſix couches de la même façon, avec du ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé comme les deux premieres; lorſque vous jugez qu'ils ſont aſſez chargés de ſucre, vous les menez fortement ſur la fin ſans les ſauter, pour les liſſer, & les mettrez rachever de ſécher à l'étuve. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous vous ſervirez d'une baſſine, à la place d'une poële à proviſion.

Grillages d'Oranges aigres.

Prenez l'écorce de pluſieurs oranges aigres; ſi vous voulez de celles qui ont ſervi ſur table, dont on a preſſé le jus; coupez-les en petits filets ou tailladins; faites-les blanchir trois ou quatre bouillons dans l'eau; retirez-les à l'eau fraîche, & égoûtez; ſur un quarteron de tailladins, faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume; mettez-y les tailladins, faites-les cuire avec le ſucre, en les remuant avec une eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque grillés, que vous-y mettez un peu de ſucre fin, en les dreſſant par petits tas ſur des feuilles de cuivre, frottées avec un peu d'huile.

Sirop de Citrons.

Pour une livre de ſucre, cuit au liſſé, vous-y mettez le jus d'un citron entier; vous faites recuire le ſucre en ſirop; ôtez-le du feu pour vous en ſervir. Vous ne faites de ce ſirop que lorſque vous en avez beſoin.

Conſerve de Cédra.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu, & y mettez du cedra rappé très-fin, que vous remuez avec le ſucre; avant que de le verſer dans les moules, preſſez-y quelques goûtes de jus de citron; remuez encore deux ou trois tours avec une cuilliere; verſez votre conſerve dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

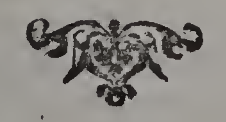
Paſtilles au Citron.

Mettez deux gros de gomme adragante dans un verre d'eau, avec les zeſts d'un citron entier; laiſſez tremper juſqu'à ce que la gomme ſoit fondue, que vous la paſſez au travers d'un linge, en la preſſant fort; mettez cette eau dans un mortier avec le jus du citron; mettez-

mettez-y peu à peu une livre de ſucre fin, paſſé au tambour, en pilant à meſure, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; vous la retirez du mortier pour en former des paſtilles de tels deſſeins que vous voudrez.

Bigarades confites.

Prenez la quantité de bigarades que que vous voulez confire; mettez-les tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain, que vous les tournez pour en ôter les zeſts; faites-leur une ouverture de forme ronde du côté de la queuë; il faut les faire blanchir & vuider comme les citrons; enſuite vous les laiſſerez deux jours dans de l'eau fraîche, en la changeant pluſieurs fois, pour leur faire perdre cette grande amertume; après vous les faites confire de la même façon qu'il a été dit pour les citrons.



DES ORANGES.

OBSERVATION.

ON nous en apporte de douces de la Chine, de l'Amérique, de Portugal, de Nice, de la Provence, & de plusieurs autres endroits; celles qui viennent des Pays chauds sont les meilleures; parce que la chaleur du Soleil, qui mûrit plus parfaitement leur suc, les rend d'un goût plus délicieux. Comme j'ai parlé dans mon précédent volume, de leurs propriétés, ainsi que de celles des Oranges aigres & des citrons, page 69, je ne le répéterai pas ici.

Biscuits à l'Orange.

Prenez deux cuillerées de marmelade d'oranges; rappez-y un peu de citron, & la mettez dans une terrine avec une demie livre de sucre fin, & six jaunes d'œufs frais, que vous battez bien avec l'espatule jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec la marmelade & les jaunes d'œufs; ensuite vous fouettez huit blancs d'œufs; quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez

avec le ſucre, & vous y ajoûterez trois onces de farine, paſſée au tamis; lorſque vous aurez bien mêlé le tout enſemble, vous dreſſerez les biſcuits dans des moules de papier, pour les mettre cuire au four; quand ils ſont cuits & ôtés du papier, vous avez une glace blanche, faite avec un peu d'eau de fleurs d'orange, un blanc d'œuf, du ſucre fin, paſſé au tambour, que vous battez bien enſemble juſqu'à ce que la glace ſoit blanche, couvrez-en tous les deſſus des biſcuits; remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Marmelade d'Oranges douces.

Coupez par morceaux des oranges douces; preſſez-en un peu le jus, & ôtez les durillons de la tête & de la queuë; mettez-les dans une eau prête à bouillir; preſſez un jus de citron dans cette eau; faites-les blanchir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent facilement ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les preſſerez bien fort dans une étamine pour en faire ſortir l'eau; il faut enſuite les piler dans un mortier, & les paſſer dans un tamis, en les preſſant fort avec l'eſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous

pourrez; ſur une demie livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y la marmelade, pour la bien délayer avec le ſucre; mettez-la ſur le feu, pour lui donner ſept ou huit bouillons; quand elle ſera un peu réfroidie, vous la mettrez dans les pots.

Oranges douces confites.

Prenez de belles oranges douces de Provence ou de Portugal, que vous mettez une demie heure dans l'eau pour leur attendrir la peau; après vous les tournez tout autour, en coupant en filets égaux la ſuperficie de la peau, & les jettez à meſure dans l'eau; vous obſerverez pour les confire ce qui a été dit pour les Citrons confits, *page* 346, la façon en eſt de même. Il en eſt qui les tournent ſans les mettre dans l'eau.

Chinoiſe confite.

La façon de confire les oranges de la Chine, eſt ſemblable à celle des citrons, avec cette différence, qu'il en eſt qui ne les vuident point, parce qu'elles ſont très-douces, & de bon goût; pour lors l'on ne fait que les percer du côté de la queue, pour en ôter le dûr, &

faire prendre le ſucre en dedans. Nous avons encore des oranges d'un goût aigre-doux, que l'on appelle Oranges de la Porte ; elles ſe mettent confire de la même façon que les citrons, *page* 362.

Oranges à l'Eau-de-Vie.

Choiſiſſez de belles oranges de Portugal ; mettez-les dans de l'eau fraîche pendant une demie heure pour les tourner plus facilement ; après avoir enlevé proprement la ſuperficie de l'écorce, vous y faites un petit trou rond du côté de la queuë, & les mettez à meſure dans l'eau ; enſuite vous les mettez, ſans les vuider, blanchir à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elles quittent l'épingle en les piquant avec, retirez-les à l'eau fraîche, & mettez égoûter ; vous avez du ſucre clarifié, ſuffiſamment pour que les oranges puiſſent baigner dedans, que vous mettez dans une poële avec les oranges, pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts ; mettez-les dans une terrine, après les avoir écumées, pour les-y laiſſer vingt-quatre heures ; enſuite vous remettez le ſucre dans la poële, pour le faire cuire ſept ou huit bouillons ; verſez le ſucre ſur les oranges pour les y laiſſer juſqu'au

lendemain, que vous remettrez le ſucre dans la poële avec les oranges pour leur faire prendre une douzaine de bouillons; ayez ſoin de les écumer en les ôtant du feu; quand elles ſeront réfroidies dans leur ſirop, vous les retirerez avec une cuilliere pour les mettre dans des bouteilles de verre à large goulot; mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que de ſirop; faites-les un peu chauffer ſur le feu, ſeulement pour les pouvoir bien mêler enſemble; quand ils ſeront froids, vous les verſerez dans les bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher pour les conſerver.

Tailladins ou filets d'Orange à l'Eau de-Vie.

Ratiſſez avec un verre caſſé le deſſus de pluſieurs oranges de Portugal, ſeulement pour ôter la ſuperficie de l'écorce, eſſuyez les; enſuite vous prenez toute l'écorce que vous coupez en filets, que vous mettez à meſure dans de l'eau; lorſqu'ils ſeront tous coupés, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, que vous les mettez dans l'eau fraîche; retirez-les ſur un tamis pour les fai-

re égoûter ; ſuivant la quantité que vous aurez d'oranges, vous ferez clarifier du ſucre ; il en faut ſuffiſamment pour qu'elles en ſoient couvertes ; mettez-y les filets d'oranges pour leur faire prendre neuf ou dix bouillons couverts, deſcendez-les du feu pour les écumer, & les mettre dans une terrine pendant vingt-quatre heures ; vous remettrez le ſucre dans la poële pour le faire cuire ſept ou huit bouillons ; remettez-le dans la terrine ſur les filets, pour le laiſſer encore vingt-quatre heures ; après vous mettrez le ſucre & les oranges ſur le feu, pour les faire bouillir cinq ou ſix bouillons ; ôtez-les du feu ; quand elles ſeront froides, vous les retirerez du ſirop pour les mettre dans des bouteilles ; vous mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que vous avez de ſirop ; faites un peu chauffer, en remuant le ſirop avec l'eau-de-vie, pour qu'ils ſe mêlent enſemble ; lorſqu'il ſera tout-à-fait froid, vous le mettrez dans des bouteilles avec les oranges, que vous aurez ſoin de bien boucher. La chair des oranges vous ſervira à mettre en compote cruë, coupée en tranches avec du ſucre fin, ou à mettre au caramel, comme il eſt dit ci-après.

Oranges de Portugal au Caramel.

Il faut prendre la chair des oranges, de celles dont vous avez ôté l'écorce pour mettre à l'eau-de-vie ; vous les ſéparez en quatre, en prenant garde de percer la petite peau qui ſépare les morceaux ; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu ; mettez-y vos quartiers d'oranges un à un, & les retournez avec une fourchette ; en les retirant, vous mettez à chaque quartier un petit bâton pointu, pour les dreſſer ſur un clayon, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Oranges en Puits.

Prenez de belles oranges de Portugal, coupez le deſſus en forme de couvercle ; donnez quelques coups de couteau dans la chair, ſans percer la peau ; faites entrer du ſucre fin dans la chair des oranges ; remettez le couvercle deſſus, ſi vous voulez, & ſervez.

Oranges de Portugal en tranches ou par quartiers.

Otez proprement la pelure de plu- ſieurs

ſieurs oranges douces, épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau qui eſt ſur la chair de l'orange; vous les ſervirez en quartiers ou par tranches de l'épaiſſeur d'un travers de doigt, avec du ſucre en poudre, ou un ſirop fort léger.

Compote de Zeſts & Tailladins d'Oranges & Citrons.

Ayez des oranges & citrons, de ceux que vous voudrez; lorſque vous les tournez pour faire d'autres emplois, vous mettez les zeſts dans de l'eau pour les faire tremper jusqu'au lendemain, que vous les faites blanchir à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche; mettez-les égoûter; & enſuite dans un ſucre clarifié donnez-leur une douzaine de bouillons; ôtez-les du feu pour leur laiſſer prendre ſucre deux ou trois heures, que vous les remettez ſur le feu pour leur donner encore trois ou quatre bouillons, & les dreſſez dans le compotier.

Les tailladins ſe font de la même façon, à cette difference, que vous prenez l'écorce entiere, après avoir tourné l'orange ou citron, vous les coupez en

filets ou tailladins ; il faut une demie livre de ſucre pour demie livre d'écorce.

Glace d'Oranges.

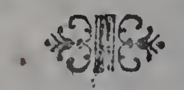
Voyez l'article des Glaces, *page* 170.

Oranges glacées en fruit.

Voyez l'article des Glaces, *page* 179.

Eſſence d'Oranges diſtillées.

Coupez par morceaux des oranges encore vertes, que vous mettrez dans de l'eau tiéde dans un pot bien couvert, pour les faire infuſer du ſoir au lendemain, enſuite vous les mettrez dans un alambic pour les faire diſtiller (comme il ſera dit à l'article de la diſtillation;) lorſqu'elle ſera diſtillée, vous mettrez la liqueur dans des bouteilles de verre à petits goulots, l'eau ira au fond, & l'eſſence deſſus; renverſez la bouteille ſens deſſus deſſous, pour que l'eſſence remonte au-deſſus, vous lâcherez un peu le pouce pour faire couler l'eau, & votre eſſence reſtera ſeule.



DES MARONS.

L'On trouvera dans le premier volume l'obſervation ſur les qualités & proprietés des Marons, page 16.

Compote de Marons.

Prenez ce qu'il vous faut de marons pour une compote, environ un demi cent, coupez-les un peu pour empècher qu'ils ne ſautent en cuiſant ; mettez-les cuire dans une braiſe de cendre chaude, quand ils ſeront cuits, eſſuyez-les avec un torchon, & les pelez proprement ; vous les preſſerez un peu avec les doigts pour les applatir ſans les caſſer ; ayez un quarteron de ſucre clarifié, mettez-y les marons pour les faire migeoter dans le ſucre ſur un très-petit feu un peu plus d'un quart d'heure ; en les ôtant du feu, vous y preſſez le jus de la moitié d'un citron, ou celui d'une bigarade, dreſſez-les dans le compotier ; quand vous êtes prêt à ſervir, vous jettez un peu de ſucre fin avec le ſucrier.

Marons confits tirés au ſec.

Otez la premiere peau à des gros

marons; quand ils ſeront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante, faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, & les mettez avec l'écumoire dans la ſeconde pour achever de les blanchir, juſqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle elle entre très-facilement, que vous les ôtez du feu pour en prendre avec une écumoire, & leur ôter un à un la petite peau pendant qu'ils ſont chauds, & les jetter à meſure dans une eau très-claire & un peu tiéde, où vous preſſez le jus d'un citron pour les conſerver blancs; après les avoir égoutés, vous les mettez dans un ſucre cuit au petit liſſé, il faut mettre un jus de citron dans le ſucre; mettez-les un quart d'heure ſur un petit feu pour les faire migeoter dans le ſucre ſans qu'ils bouillent, enſuite vous les coulez doucement dans une terrine, & les mettrez vingt-quatre heures à l'étuve, après vous leur faites prendre un bouillon, & les remettrez encore vingt-quatre heures à l'étuve, & vous les retirez du ſucre pour les mettre égouter; remettez le ſucre dans une poële pour le faire cuire à la grande plume, mettez-y les marons pour leur faire prendre un bouillon couvert; ôtez-les du feu; lorſque la chaleur

du ſucre ſera un peu diminuée, vous le travaillerez ſur le bord de la poële ; à meſure qu'il blanchit ſur un côté, vous prenez un maron avec une fourchette que vous retournez en douceur dans ce ſucre blanchi, prenez garde de ne le point caſſer, dreſſez-les à meſure ſur des grilles de fil d'archal, vous continuerez les autres de la même façon.

Biſcuits de Marons.

Faites cuire dans de la cendre une vingtaine de marons ; après les avoir bien eſſuyés & pelés, mettez-les dans un mortier pour les piler en les arroſant avec un peu de blanc d'œuf ; quand ils seront bien pilés, vous les retirez du mortier pour les mettre dans une terrine avec une demie livre de ſucre fin, battez-les bien avec une eſpatule juſqu'à ce que le ſucre & les marons ſoient bien incorporés enſemble, enſuite vous y mettrez cinq blancs d'œufs fouettés que vous mêlez bien avec ; dreſſez vos biſcuits ſur des feuilles de papier blanc en rond un peu plus gros qu'un macaron, ou en long comme les biſcuits à la cuilliere ; faites-les cuire dans un four doux ; lorſqu'ils seront cuits de belle

couleur, vous les leverez du papier quand ils seront presque froids.

Pâte de Marons.

Mettez dans de l'eau bouillante une trentaine de gros marons, faites les cuire jusqu'à ce que vous les puissiez peler facilement; après les avoir pelés, vous les passez au travers d'une étamine en les bourrant fortement avec une espatule ou une cuilliere de bois, délayez ce que vous avez passé (si vous en avez plus de trois quarterons, vous ôterez le surplus) avec un quarteron de marmelade de telle confiture que vous voudrez; faites cuire cinq quarterons de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de marons que vous travaillerez avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble, dressez-les dans les moules à pâte, que vous mettrez à l'étuve pour faire sécher.

Marons en chemise.

Faites griller des marons sur un petit feu pour ne les point colorer, jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement les deux peaux, ensuite vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté en neige, & les roulez tout de suite dans du sucre

fin, mettez-les ſur des tamis pour faire ſécher à l'étuve.

Marons au caramel.

Otez la premiere peau à des gros marons, faites les cuire dans de l'eau juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde; après les avoir fait égouter & un peu reſſuyer à l'étuve, faites cuire du ſucre au caramel que vous entretenez chaudement ſur un petit feu, mettez les marons dans le ſucre un à un en les retournant avec une fourchette; en les retirant, mettez à chacun une petite brochette pointuë pour les mettre égouter ſur un clayon, en mettant le petit bâton dans la maille du clayon, pour que le caramel puiſſe ſecher en l'air.

Marons à l'Arlequine.

Vous vous ſervez d'une compote de marons qui vous a déja ſervi, égoutez-les de leur ſirop pour les faire un peu reſſuyer à l'étuve, enſuite vous prenez le ſirop de la compote; s'il n'eſt point aſſez fort, vous y ajouterez un peu de ſucre; faites-le cuire ſur le feu & réduire au caſſé, entretenez le chaudement ſur un petit feu, & y mettez les marons un à un pour les retourner avec une four-

chette dans le ſucre, & à meſure que vous les retirez, vous y jettez légerement par-deſſus de la nompareille de toutes couleurs:

Marons glacés en fruit.

Voyez Glaces, *page* 180.

DU GENIÉVRE.

OBSERVATION.

LE Geniévre vient dans les bois & dans les montagnes, ſurtout aux lieux ſecs. Au mois de Mai il s'éleve une poudre qui eſt la fleur, le bois a une odeur de réſine, ſon fruit vient en quantité le long des rameaux, il eſt deux fois plus gros que les grains de poivre; il eſt verd au commencement, & enſuite il devient preſque noir. Il faut le cueillir au mois de Septembre, & le ſécher au Soleil. Il fortifie l'eſtomac, le cerveau & la vûe, aide à la digeſtion, purifie le mauvais air, fait bonne haleine & bon ſang.

Glace de Geniévre.

Voyez Glaces, *page* 172.

Ratafiat de Geniévre.

Prenez un litron de bon geniévre nouveau & bien choisi que vous mettez dans une cruche de quinze à seize pintes ; mettez y dix pintes d'eau-de-vie, il faut prendre trois quarterons de sucre par pinte que vous clarifierez; si vous avez quelques vieux gâteaux de fleurs d'orange, vous les ferez fondre dedans, & diminuez le sucre de la pésanteur du gâteau; mettez infuser le tout dans la cruche que vous aurez soin de bien boucher avec de la pâte, comme on fait pour les bains-maries ; si c'est en Eté, vous exposerez la cruche au soleil, & l'Hyver dans une étuve; quand votre ratafiat aura infusé un mois, vous le passerez pour le mettre en bouteille. Ce ratafiat plus il est gardé, meilleur il est.

Eau-de-Vie de Geniévre distillée.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie, il faut concasser trois quarterons de grains de geniévre, que vous mettez avec l'eau-de-vie dans une cruche bien bouchée, pour laisser infuser au moins deux jours, ensuite vous mettez le tout ensemble dans un alambic pour le distiller avec un feu doux & égal, comme il est ex-

pliqué à l'article de la diſtillation. Les quatre pintes d'eau de-vie ne vous fourniront tout au plus que deux pintes d'eau de genièvre diſtillée.





DES OUVRAGES DE TOUTES LES SAISONS.

DU CAFFE'.

OBSERVATION.

LE Caffé eſt un petit fruit ou graine qui croît ſur un arbre dans pluſieurs endroits du Levant. Il faut le choiſir bien net, de moyenne groſſeur, de couleur griſâtre & léger, d'une bonne odeur, & qui ne ſente point le moiſy, ce qui lui arrive quand il a été mouillé par l'eau de la mer; la façon de le faire eſt à préſent ſi commune, que peu de perſonnes l'ignorent. Vous le faites brûler ou rotir ſur le feu dans une poële en le remuant ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il ait acquis également une couleur brune; vous l'étouffez enſuite dans un linge ou du papier pour le moudre quand il eſt froid; plus il eſt frais moulu, meilleur il eſt; il

se conserve mieux en grains brûlés que moulus. Pour le faire, vous avez de l'eau bouillante dans une caffetiere, suivant la quantité de tasses que vous voulez faire ; vous mettez pour chaque tasse pour le faire bon, une once de caffé moulu, que vous remuez à mesure que vous le mettez dedans ; vous lui faites prendre cinq ou six bouillons à petit feu, & le mettez après reposer sur de la cendre chaude jusqu'à ce que vous le tiriez au clair ; ceux qui veulent le faire reposer promptement, y mettent un peu de sucre fin en le retirant du feu. Le caffé, quand on en use moderément, appaise les maux de tête, hâte la digestion, fortifie l'estomac, donne de la gayeté, rend la mémoire plus vive, abbat les vapeurs du vin. L'excès empêche de dormir, & épuise les forces, principalement à ceux qui sont d'un temperamment bilieux.

Caffé à la crême.

Faites du bon caffé un peu fort, & le laissez reposer, prenez de la crême que vous faites bouillir, & vous mettrez un tiers de crême avec les deux tiers de caffé ; faites de même pour le caffé au lait, excepté que vous le vouliez faire

au lait pur ; il faudroit prendre du bon lait, après l'avoir fait bouillir trois ou quatre bouillons avec le caffé, le laisser bien reposer, & le passer au travers d'un linge blanc.

Caffé à la Reine.

Mettez votre caffetiere sur du feu à sec, & votre caffé dedans ; ayez de l'eau bouillante toute prête, que vous verserez dessus ; après qu'il en sera sorti deux ou trois fois une grosse fumée, vous jetterez votre eau bouillante dessus ; quand il sera précipité, que le caffé ne montera plus, vous le retirez, & y versez un peu de caramel que vous aurez eu soin de faire auparavant ; vous pouvez le servir tout de suite, il se trouvera clair.

Glace de Caffé. Voyez page 171.

Mousse de Caffé. Voyez page 175.

Fromage glacé de Caffé. Voyez p. 185.

Canelons glacés de Caffé. Voyez p. 191.

Gaufres au Caffé.

Mettez dans une terrine un quarteron de sucre en poudre, un quarteron de farine, deux œufs frais, une bonne

cuillerée de caffé paſſé au tamis ; mêlez le tout enſemble en y mettant peu à peu de la crême double juſqu'à ce que votre pâte ſoit d'une bonne conſiſtance ſans être ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuillere ; faites chauffer le gaufrier ſur un fourneau, & le frotez des deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre pour le graiſſer ; vous y mettez enſuite une bonne cuillerée de votre pâte ; fermez le gaufrier pour le mettre ſur le feu, après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre ; lorſque vous croyez que la gaufre eſt cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir s'il elle eſt de belle couleur dorée & également cuite, vous l'enlevez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chevalet ; appuyez la main deſſus pour lui faire prendre la forme du rouleau, laiſſez-la ſur le chevalet juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon ; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le rouléau, & y mettez à meſure celle que vous retirez du gaufrier ; lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettez le tamis où ſont les gaufres à l'étuve, pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Paſtillages ou ingrediens de Caffé.

Pour faire une livre de paſtillages de caffé, vous faites fondre avec un peu d'eau une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue & paſſée dans un linge, vous la mettez dans un mortier avec deux onces de caffé pulveriſé & paſſé au tambour; mettez-y du ſucre fin, peu à peu à meſure que vous pilez, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous l'ôtez du mortier pour en former toutes ſortes de paſtilles ou ingrediens, comme des coquillages, des petits pois, des cloux de girofle, des grains de bled, des grains de caffé, des paſtilles de differentes grandeurs & marquées de differens cachets.

Conſerve de Caffé.

Prenez une once de caffé pulveriſé, & une livre de ſucre que vous clarifiez, & faites cuire à la petite plume; ôtez-le du feu, & le laiſſez refroidir à moitié; enſuite vous jetterez le caffé dans le ſucre, & le travaillerez dans la poële, en le mêlant avec une eſpatule juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé avec le ſucre; vous ferez attention de ne point trop blanchir le ſucre; dreſſez la conſerve

dans un moule de papier ; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Sable de Caffé.

Vous prendrez des vieilles conſerves de caffé qui vous auront déja ſervi, que vous pilez dans un mortier, & les paſſez au travers d'un tamis ; ſi vous n'en avez point, faites-en de la même façon qu'il eſt expliqué ci-devant pour la conſerve ; lorſque le ſucre ſera refroidi, vous le paſſerez au travers du tamis.

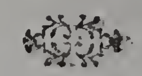
DU THE'.

OBSERVATION.

L'ATTENTION que nous avons à nous ſervir de tout ce que nous trouvons de mieux dans la façon de vivre de chaque Nation, a introduit parmi-nous la boiſſon du Thé, dont l'uſage nous eſt venu des Peuples d'Orient ; leur façon de s'en ſervir eſt ſemblable à la nôtre, puiſqu'ils ne font que le faire infuſer dans l'eau bouillante, ou du lait, juſqu'à ce que la liqueur en ait acquis l'odeur & le goût ; c'eſt ce que

que nous pratiquons pour le Thé verd: Pour le Thé-bou, il faut le faire bouillir un bouillon ou deux, & ensuite le laisser reposer. La feuille de Thé nous est produite par un petit arbrisseau assez semblable au Myrthe, & qui se trouve communement à Siam, à la Chine & au Japon; ce dernier est le plus estimé, vous le connoissez, en ce qu'il donne à l'eau où vous l'avez fait infuser une teinture verdâtre tirant sur le jaune clair. En général, il faut choisir le Thé d'une odeur de violette, la feuille petite, bien verte & entiere. Pour le conserver, vous le mettez dans des bouteilles de verre, ou une boëte bien fermée, de crainte qu'il ne prenne l'évent, ce qui lui ôte toute sa bonté. La boisson du Thé est estimée pour les bons effets qu'elle produit; il aide à la digestion, ôte le mal de tête, abbat les vapeurs, empêche l'assoupissement, recrée les esprits, excite l'urine, & purifie le sang; l'on remarque qu'il ne peut produire aucun mauvais effet. Peut-être qu'à la suite de cet article, on ne sera pas fâché de lire les paroles suivantes d'un célebre Medecin. » Il y a » deux sortes de Thé, le Verd & le » Bou. M. Cuninghani, qui est une per- » sonne très-sçavante & très polie, &

» qui a vêcu plusieurs années à la Chine,
» nous apprend que ces deux especes de
» Thé se tirent du même arbrisseau ;
» mais en differentes Saisons, & que le
» Thé-bou est cueilli au Printems, &
» séché au Soleil, & le verd au feu.
» Mais je présume, & non sans auto-
» rité, qu'outre ces differentes manieres
» de le sécher, on verse l'infusion de
» quelques plantes ou de terre (peut-
» être d'une pareille à celle du Japon
» ou de Catechu) sur quelques sortes de
» Thé-bou, pour lui donner la dou-
» ceur, la saveur, & la pésanteur qu'il
» a sur l'estomac, par le moyen de quoi
» il devient une pure drogue, & a be-
» soin de la simplicité naturelle du Thé-
» verd, qui, quand il est léger, qu'on
» ne le boit ni trop fort ni trop chaud,
» & qu'il est adouci avec un peu de lait,
» est un dilayant très-propre à nettoyer
» les passages alimentaires, & emporter
» les sels scorbutiques & urineux, &c.
Regles sur la santé & sur les moyens de prolonger la vie, par M. Cheyne, ch. 2, §. 18, pag. 68 & 69.



DU CHOCOLAT.

Observation.

LA composition de cette pâte, qui est d'un goût très-agréable, nous est venu de l'Amerique, ses Peuples qui en font un grand usage, nous ont appris la façon de le faire. Comme nous avons beaucoup encheri sur leur composition, celui que l'on fait à présent en Espagne & en France, principalement à Paris, est de beaucoup meilleur. On le fait avec du Cacao, appellé *gros caraque*, qui est un fruit d'un arbre qui croît dans l'Amerique, de la forme & grandeur d'un châtaignier; ce fruit vient couvert d'une grande gousse rayée, comme nos melons, elle renferme beaucoup de noix de cacao, de la grosseur de nos amandes.

La vanille, dont le goût relevé, & la bonne odeur fournit un mélange heureux avec le cacao, pour la bonté du Chocolat, est une gousse plus longue & plus plate que nos haricots, remplie de petites graines noires, luisantes, d'une substance mielleuse; elle fait une partie de la composition du Chocolat avec le sucre, ce qui sera marqué à la ma-

niere de le faire. Il faut choisir le Chocolat de couleur brune, rougeâtre, dur & sec, de bonne odeur & d'un bon goût; il nourrit beaucoup, aide à la digestion, fortifie l'estomac, abbat les fumées du vin, convient aux Vieillards & à ceux qui ne digerent pas aisément; mais il est nuisible aux Valétudinaires & à ceux qui ont les nerfs foibles; comme il échauffe, les jeunes gens doivent en user très-modérement.

Composition du Chocolat.

Le Chocolat ne peut réussir si l'on ne sçait choisir le cacao; ceux qui connoissent celui deGalicola, n'ont que faire d'en choisir d'autres; il faut prendre garde que les grains soient en dedans, de couleur brune & d'un pourpre enfoncé; car ceux qui sont rouges ne valent rien, ils font le Chocolat rude & amer; mais on ne connoit bien le cacao qu'après qu'il est roti; car alors on voit s'il y a beaucoup de ces grains rouges. Il faut que le cacao soit roti au point que le goût & la couleur du Chocolat le demande. Après l'avoir mis dans une poële de cuivre ou de fer, ou dans un pot de terre non vernissé, vous le mettez sur le feu & le remuez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit extérieurement noir comme des marons

rotis ; pour cette premiere fois, on ne peut guere le trop brûler ; ensuite il faut éplucher le cacao & le bien vanner ; pour sçavoir s'il est assez roti, le meilleur est d'en faire une épreuve ; prenez une once de cacao, & une demie once de sucre, que vous reduisez en pâte pour en mieux distinguer le goût & la couleur ; car s'il n'est pas assez brun, & qu'il ne sente point assez le roti, on peut le rotir encore une fois, mais légerement, parce qu'étant privé de son écorce, il se brûle aisement, & prend un méchant goût. Lorsque l'on a réduit ainsi le cacao au point de la cuisson qu'il doit avoir, on le pile au mortier, afin qu'il soit plutôt réduit en masse sur la plaque. Lorsque la pâte du Chocolat approche d'être assez fine, il faut y ajouter de la vanille, & un peu de canelle en poudre, la quantité dépend de la volonté ; le tout étant mêlé ensemble, vous y ajoutez trois quarterons ou une livre de sucre pour livre de cacao pilé ; le sucre étant bien incorporé avec le reste, vous retirez votre composition du mortier, pour la mettre sur la pierre ou sur la plaque de fer échauffée avec un réchaud de feu en dessous ; faites aussi chauffer le rouleau, ensuite réduisez cette

mixtion en poudre très-fine, qui se met d'elle même en pâte; passez le rouleau dessus peu à peu jusqu'à ce qu'elle soit si fine qu'elle ne croque pas sous les dents, alors l'on en forme des tablettes d'une once, ou des rouleaux d'un quarteron ou de demie livre.

Il faut choisir les vanilles odorantes, point trop séches ni trop grasses, car elles sont souvent ointes d'huile mêlée de baume pour les faire paroître bonnes & fraîches, elles sont très-difficiles à réduire en poudre; mais après les avoir coupées en petits morceaux avec des ciseaux, elles se pulverisent à force de les battre & passer par le tamis.

Boisson du Chocolat.

Ordinairement les tasses sont marquées par tablettes, mais la regle est dix tasses par livre; vous prenez donc autant de tablettes que vous en voulez de tasses; mettez fondre le chocolat au naturel dans une caffetiere où vous avez mis l'eau de la quantité que vous en voulez faire; faites-le bouillir & un peu mitonner sur de la cendre chaude, quand il sera fondu, & prêt à prendre, délayez un jaune d'oeuf avec du chocolat, & le mettez dans votre caffetiere; vous le

remettrez ſur un feu doux, & le remuerez bien avec le bâton, il faut obſerver qu'il ne bouille point après que vous aurez mis le jaune d'œuf; ſuivant la quantité de taſſes que vous ferez, vous mettrez des jaunes d'œufs, il en faut un pour quatre ou cinq taſſes.

Chocolat à l'Angloiſe.

Le Chocolat à l'Angloiſe ſe fait de la même façon que le précedent, excepté que vous prenez le blanc d'un œuf que vous fouettez bien, & en ôtez toute la premiere mouſſe; mettez-y fondre le chocolat, & le finiſſez de même. Il faut obſerver que le chocolat eſt meilleur fait de la veille que du jour, & ordinairement on y laiſſe un bon levain pour ceux qui ſont dans l'uſage d'en faire tous les jours.

Glace de Chocolat. Voyez page 171.
Mouſſe de Chocolat. Voyez page 175.
Fromage glacé de Chocolat. Voyez page 184.
Canelons glacés de Chocolat. Voyez page 190.

Conſerve de Chocolat.

Rappez une once de chocolat que

vous mettez dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume, délayez-les bien enſemble en les travaillant avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés, dreſſez votre conſerve dans un moule de papier; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Biſcuits de Chocolat.

Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rappé, avec une demie livre de ſucre fin paſſé au tamis, quatre jaunes d'œufs, battez le tout enſemble avec une eſpatule, enſuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le ſucre & le chocolat, vous avez un quarteron de farine un peu ſéchée au four que vous mettez dans un tamis, paſſez-la au travers dans la compoſition de biſcuits, que vous remuez à meſure qu'elle tombe, pour la bien mêler avec; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier, jettez un peu de ſucre fin deſſus en le faiſant tomber légerement d'un tamis; mettez cuire dans un four doux.

Chocolat en olives.

Pilez dans un mortier une tablette de chocolat; lorſqu'il eſt fin, vous y

mettez

mettez trois blancs d'œufs avec du ſucre en poudre, il en faut ſuffiſamment pour que vous puiſſiez en former une pâte; pilez le tout enſemble, & y ajoutez du ſucre juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, retirez-la du mortier pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin, coupez-en des petits morceaux égaux, que vous roulez un peu dans les mains avec du ſucre fin, pour leur donner la figure d'une olive; mettez-les à meſure ſur des feuilles de papier blanc, poſez ſur des feuilles de cuivre, faites cuire dans un four doux.

Biſcuits manqués de Chocolat.

Rappez une tablette de chocolat que vous mettez dans une terrine avec un quarteron de ſucre fin, un demi quarteron de farine, trois jaunes d'œufs, battez le tout enſemble, vous y mettrez enſuite quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec; dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc; jettez un peu de ſucre fin deſſus avec le tamis; faites cuire dans un four doux; lorſque vous les aurez tirés du four, vous les levez de deſſus le papier pour les mettre ſur un tamis ſécher à l'étuve.

Massepains de Chocolat glacés.

Pilez très-fin une livre d'amandes douces échaudées, arrosez-les en les pilant avec la moitié d'un blanc d'œuf pour qu'elles ne tournent pas en huile ; faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume, mettez-y les amandes pour les faire dessecher sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles ne colent plus après les doigts, ensuite vous y mettrez une tablette & demie de chocolat pilé & passé au tamis, avec la moitié d'un blanc d'œuf, que vous mêlez bien dans la pâte ; mettez cette pâte sur une table avec du sucre fin mêlé d'un tiers de farine, abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un écu, pour la découper de la façon que vous voudrez ; dressez-les sur des feuilles de papier pour faire cuire dans un four doux ; lorsqu'ils sont cuits, glacez tout le dessus avec du sucre fin passé au tambour, battu avec un peu de blanc d'œuf, & quelques goutes de jus de citron, remettez-les au four seulement pour faire sécher la glace.

Pastilles ou ingrediens de Chocolat.

Pour une livre de sucre fin, vous ferez une once de gomme adragante avec un

peu d'eau ; lorſqu'elle ſera fondue, paſſez-la au travers d'une ſerviette, mettez cette eau gommée dans un mortier avec deux tablettes de chocolat pilé & paſſé au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de ſucre fin paſſé au tambour. Pilez le tout enſemble en mettant le ſucre peu à peu juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; enſuite vous l'ôtez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur & deſſein que vous jugerez à propos, ou des ingrediens en grains de bled, de caffé, de pois, de lentilles, des coquillages, & autres choſes à votre volonté.

Dragées de Chocolat.

Faites tremper un peu de gomme adragante avec un peu d'eau ; lorſqu'elle eſt fondue & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge en preſſant fort pour qu'elle paſſe toute, mettez-la dans un mortier avec du chocolat en poudre & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin, que vous abattez avec un rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu, coupez-en des petits morceaux pour les arrondir de la groſſeur d'un pois, met-

tez-les ſécher à l'étuve ; lorſqu'ils ſeront ſecs, vous les couvrirez de ſucre, en obſervant la même façon qu'il eſt expliqué pour les dragées, page 20.

Diablotins.

Prenez du bon chocolat ; s'il eſt trop ſec, mettez-le amolir à l'étuve, mettez-y un peu de bonne huile d'olive pour le bien travailler avec une cuilliere, vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains pour en faire des petites boulettes groſſes comme des noiſettes, que vous mettez ſur des petits quarrés de papier d'un bon pouce de diſtance égale ; quand votre feuille eſt remplie, vous prenez votre papier de coin en coin, vous en appuyez un ſur la table, & l'autre que vous ſecouez pour les applatir pour qu'ils ſe glacent d'eux-mèmes, vous les glacez ſi vous voulez avec de la nompareille blanche, & les piquerez tous avec du cannelat ; mettez ſécher à l'étuve.

Diablotins aux piſtaches.

Vous les faites comme les précedens, à cette difference, que vous mettez dans le milieu une piſtache entiere émondée de ſa peau ; roulez les diablotins dans les

mains pour leur donner la figure d'une petite olive, enſuite il faut les rouler dans de la nompareille blanche, & les mettre ſécher à l'étuve.

DES AVELINES ET DES AMANDES.

OBSERVATION.

L'AVELINE ou Noiſette eſt produite par un petit arbriſſeau que l'on appelle Noiſetier ou Coudrier, que l'on cultive dans les Jardins; mais il eſt plus commun dans les bois & dans les hayes; nous en avons de pluſieurs groſſeurs, les meilleures ſont celles qui viennent du Lyonnois, leur qualité eſt aſſez ſemblable à celle des Noix, à cette difference, qu'elles ſont plus agréables pour le goût. On en tire auſſi comme les Noix une huile par expreſſion qui a moins d'âcreté. Il faut les choiſir groſſes, que l'amande en ſoit preſque ronde, pleine de ſuc & rougeâtre; elles ſont d'un grand uſage pour faire les dragées, & ſe ſervent dans leur naturel ſur les meilleures tables dans leur nouveauté.

J'ai parlé des amandes & de leur pro-

prieté dans le précedent volume, page 332, auquel il faut avoir recours.

Amandes à la nompareille.

Prenez des amandes douces que vous mettez dans une poële ſans leur ôter la peau, faites-les un peu rouſſir ſur un petit feu en les retournant avec une eſpatule; enſuite vous faites cuire du ſucre au grand perlé, tenez le chaudement, mettez-y les amandes une à une, vous les retournez avec une fourchette; en les retirant, il faut tout de ſuite y jetter tout autour de la nompareille pour qu'elle s'attache après l'amande, dreſſez-les à meſure ſur des feuilles; lorſqu'elles ſeront toutes prêtes, vous les mettrez ſécher à l'étuve.

Amandes ſouflées au citron.

Coupez par petits morceaux de groſſeur d'une lentille à la reine, des amandes douces que vous aurez échaudées, mettez-les ſur un plat avec du citron verd rapé, un blanc d'œuf, & du ſucre en poudre ſuffiſamment juſqu'à ce que vous en puiſſiez former une pâte maniable, enſuite vous en prendrez des petits morceaux que vous roulez dans les mains pour en former des amandes de leur

grosseur naturelle, que vous dresserez à mesure sur des feuilles de papier blanc, de distance d'un doigt de l'une à l'autre; mettez-les cuire dans un four très-doux; quand elles seront de belle couleur, il faut les enlever tout de suite de dessus le papier.

Amandes aux Zephirs.

Mettez sur une assiette de terre ou de fayance une demie cuillerée de bonne eau de fleur d'orange, avec un blanc d'œuf & du sucre fin passé au tambour; battez bien le tout ensemble avec une cuilliere de bois, jusqu'à que cette glace soit très fine, un peu liée & bien blanche; mettez-y des amandes douces échaudées & à moitié pilées, que vous mêlez bien avec cette glace pour qu'elles s'attachent toutes après les amandes, ensuite vous les dressez par petits tas de la grosseur d'une amande un peu éloignées les unes des autres sur des feuilles de papier blanc; mettez-les cuire dans un four très-doux.

Amandes à la Praline.

Faites fondre dans une poële une demie livre de sucre avec un peu d'eau; mettez-y une demie livre d'amandes

douces avec leur peau que vous aurez bien frottées dans un linge propre pour en ôter la poudre ; faites-les bouillir ſur un bon feu avec le ſucre en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'elles petillent; lorſque le ſucre commence à ſe colorer, vous les retournez doucement & également avec l'eſpatule pour leur donner le tems de ſe colorer ; lorſque l'amande eſt luiſante , & qu'elle a ramaſſé tout le ſucre, vous l'ôtez du feu , & la mettez à l'étuve , deux heures après vous les ôtez de la poële pour vous en ſervir.

Pralines à l'écarlate.

Faites une couleur écarlate de cette façon : Mettez dans un petit pot un demi-ſeptier d'eau ; quand elle bouillira , mettez-y une once de cochenille bien pulveriſée , faites-lui faire une douzaine de bouillons , & vous y ajouterez tout à la fois une demie once d'alun & une demie once de crême de tartre bien pilée ; faites encore faire une douzaine de bouillons, enſuite vous l'ôtez du feu & la laiſſez repoſer avant que de vous en ſervir.

Pour faire les amandes à l'écarlate , mettez dans une poële une demie livre de ſucre avec un peu d'eau ; le ſucre

étant fondu, mettez-y une demie livre d'amandes douces avec leur peau, & bien essuyées de leur poudre; faites les bouillir en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles petillent; vous retirez promptement la poële du feu & les remuez sans cesse avec l'espatule jusqu'à ce qu'elles ne prennent plus de sucre, que vous les jettez sur un tamis clair, & remettez dans la poële le sucre qui sera passé au travers du tamis, avec environ un demi quarteron de sucre, & un peu d'eau; faites les fondre avec ce qui reste autour de la poële & cuire jusqu'au cassé, ajoutez-y suffisamment de la couleur écarlate qui est marquée ci-dessus, pour que votre sucre soit bien rouge, & le remettez sur le feu pour le faire cuire au cassé comme il étoit, mettez-y dans le moment les amandes pour leur faire prendre tout le sucre, & les remuez sans cesse avec l'espatule, jusqu'à ce que le sucre se candise; & s'il en restoit encore, vous ferez un peu chauffer la poële jusqu'à ce qu'il tienne tout après l'amande; vous vous reglerez sur cette dose suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pralines à la Reine.

Echaudez des amandes, après que vous les avez retirées de l'eau & bien essuyées, faites cuire au gros boulet autant pesant de sucre que d'amandes; mettez y les amandes pour leur faire prendre trois bouillons, ensuite vous les retirez du feu en les remuant toujours avec une espatule jusqu'à ce qu'elles ayent pris tout le sucre; s'il en restoit quand elles seront un peu refroidies, remettez la poële sur le feu seulement pour faire rechauffer, & remuez encore les amandes pour qu'elles achevent de prendre le sucre; ordinairement ces pralines se font à deux fois, en mettant la moitié du sucre chaque fois, & vous observerez qu'il ne faut pas que le sucre vienne au caramel; ces pralines doivent être blanches.

Biscuits d'Amandes douces.

Faites des moules de papier blanc de la grandeur que vous voulez faire vos biscuits, en long ou en petit carré; échaudez un quarteron d'amandes douces, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche; quand elles seront égoutées & bien essuyées, il faut les piler très-fin,

en les arroſant d'un peu de blanc d'œuf, mettez-les dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un quarteron de ſucre paſſé au tambour, battez bien les amandes avec une eſpatule, enſuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs frais fouettés, & une cuillerée de farine; mêlez-le tout enſemble, & le dreſſez dans les moules, glacez le deſſus des biſcuits avec du ſucre fin, où vous aurez mêlé un quart de farine. Cette farine reſſuye l'humidité des amandes. Mettez-les cuire dans un four doux, quand ils ſeront bien montés & cuits de belle couleur, en les retirant du four, ôtez-les tout de ſuite de leur papier.

Biſcuits d'Amandes ameres.

Echaudez un demi quarteron d'amandes douces & un quarteron d'amandes ameres, que vous pilez très-fin dans un mortier, en y mettant à pluſieurs fois une demie cuillerée de ſucre en poudre, enſuite vous les mettrez dans une terrine, & les delayerez peu à peu avec quatre blancs d'œufs frais, ajoutez-y trois quarterons de ſucre fin paſſé au tambour, battez le tout enſemble pendant un quart d'heure avec une eſpatule, dreſſez vos biſcuits en long ou en rond de la groſ-

ſeur d'un bouton ſur du papier blanc, en prenant cette pâte avec deux couteaux ; faites-les cuire dans un four très-doux ; vous ne les ôterez du papier que quand ils ſeront froids.

Biſcuits d'Avelines.

Pilez très-fin un quarteron d'avelines après les avoir échaudées, arroſez-les en les pilant avec un peu de blanc d'œuf, enſuite mettez y un quarteron de ſucre que vous pilez avec les avelines juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés enſemble, après vous y mettrez quatre blancs d'œufs fouettés que vous délayez peu à peu avec les avelines & le ſucre ; finiſſez vos biſcuits de la même façon que ceux d'amandes ameres.

Conſerve d'Avelines.

Prenez un demi quarteron d'avelines que vous échaudez, & les coupez en travers le plus mince que vous pouvez ; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu, quand il ſera un peu refroidi, mettez-y les avelines que vous remuez bien avec une eſpatule juſqu'à ce qu'elles ſoient incorporées avec le ſucre ; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier ; lorſqu'elle ſera

froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve d'Amandes au Citron.

Pilez très-fin un quarteron d'amandes douces en les arrosant de jus de citron en les pilant ; faites cuire à la grande plume une livre de sucre, descendez-le du feu pour le travailler jusqu'à ce qu'il blanchisse, mettez y les amandes pour les bien délayer avec le sucre, & dressez dans les moules à conserve.

Créme d'Amandes en filagrane.

Faites bouillir & réduire aux deux tiers un demi-septier de lait avec une chopine de crême, un quarteron de sucre, ensuite mettez-y un quarteron d'amandes douces pilées très-fin avec trois blancs d'œufs fouettés; faites bouillir le tout ensemble deux ou trois bouillons en remuant avec une espatule ; passez cette crême dans un tamis & la mettez dans la jatte que vous devez servir ; quand elle est froide, & que vous êtes prêt à servir, mettez-y dessus un filagrane que vous faites en semant de la fleur d'orange pralinée & hachée sur une feuille de cuivre frottée avec un peu d'huile, vous filez dessus un sucre cuit

au caramel, vous la retournez ſur une autre feuille auſſi frottée d'huile, pour filer du caramel de l'autre côté du filagrane, & le dreſſez enſuite ſur la crême.

Dragées d'Avelines.

Echaudez des avelines ſuivant la quantité que vous en voulez faire, & les mettez ſécher à l'étuve; ſi vous n'en avez qu'une livre, il n'eſt point néceſſaire de les mettre dans la baſſine, comme il eſt dit, page 374, vous les mettrez dans une grande poële à proviſion ſur un bon feu, & les remuerez bien juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſéches, enſuite vous y mettrez peu à peu un ſucre gommé fait de cette façon. Vous faites fondre de la gomme arabique avec de l'eau; lorſqu'elle eſt fondue & paſſée dans un linge, vous la mêlez avec autant de ſucre cuit au liſſé, mettez-y de ce ſucre & remuez toujours les avelines ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'elles ſe ſoient attachées après; quand elles commenceront à être ſéches, vous y remettrez encore de ce même ſucre juſqu'à ce que vous voyez qu'elles en ayent aſſez, alors vous les continuerez avec un autre ſucre cuit au liſſé ſans être gommé, & leur donnerez de

cette façon une douzaine de couches; quand la derniere ſera bien ſéche, vous ôterez les avelines de la poële; lavez la poële, & la faites ſécher, remettez-y les avelines pour les liſſer; en remettant encore du ſucre cuit au liſſé, que vous les remuez fortement ſur la fin ſans les faire ſauter, & acheverez de les faire ſécher à l'étuve.

Dragées d'Amandes.

Elles ſe font de la même façon que les précedentes.

Eau ou Pâte d'Orgeat.

Prenez une demie livre d'amandes douces, & une douzaine d'amandes ameres, un quarteron de graines des quatres ſemences froides, échaudez les amandes, & pilez bien le tout enſemble, enſuite vous étendez ſur une table ce que vous avez pilé avec une livre de ſucre en poudre pour en former une pâte; cette pâte ſe garde ſix mois, quand vous voulez vous en ſervir, vous en délayez une once dans un demi ſeptier d'eau, que vous paſſez dans une étamine ou une ſerviette.

Grillage à l'Arlequine.

Coupez des amandes douces en qua-

tre après les avoir échaudées, & les mettez dans une poële avec une demie livre de ſucre fondu avec un peu d'eau ; mettez les ſur le feu, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'elles petillent, que vous les retirez du feu, & y mettez un jus de citron & de l'écorce hachée très fin, remuez toujours avec une eſpatule juſqu'à ce que votre grillage ſoit de belle couleur, dreſſez ſur un plat ſemé de nompareille de toutes couleurs, mêlée d'un peu d'anis fin de Verdun, & tout de ſuite ſemez auſſi de la nompareille avec un peu d'anis pendant que vos amandes ſont chaudes ; après que votre grillage eſt froid, vous le mettez ſur du papier blanc poſé ſur un tamis, & le conſervez à l'étuve.

Grillage mêlé.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, mettez y un quarteron de piſtaches & un quarteron d'amandes douces, le tout échaudé ; coupez chacune en cinq ou ſix morceaux ; faites-les bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'elles petillent, & les remuez ſans ceſſe avec une eſpatule juſqu'à ce qu'elles ayent pris le ſucre ; vous les ôtez du feu

pour

pour y ſemer du citron confit haché, un peu d'anis & de la nompareille mêlée, remuez promptement le tout enſemble, & dreſſez votre grillage ſur une feuille de cuivre frottée légerement de bonne huile d'olive, vous l'applatirez le plus également que vous pourrez; quand il ſera froid, vous le couperez de la grandeur que vous jugerez à propos, & le ſerrerez à l'étuve ſur un tamis; le citron, l'anis & la nompareille que vous mettez dedans, doivent être mêlés enſemble, & prêts pour les mettre au moment que vous en avez beſoin.

Grillage d'Amandes à la Portugaiſe.

Mettez dans une poële une demie livre de ſucre avec un peu d'eau; quand il ſera fondu, mettez-y une demie livre d'amandes douces échaudées & coupées en deux; faites-les bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'elles pétillent, remuez-les bien pour leur faire prendre ſucre; quand elles commenceront à rouſſir, vous les étendrez promptement ſur un tamis, & jettez vite de la nompareille blanche par-deſſus; renverſez les auſſitôt ſur un plat pour ſemer auſſi de la nompareille de l'autre côté, & les ſerrez enſuite à l'étuve.

Grillage d'Avelines.

Echaudez une livre d'avelines, & les mettez dans une poële avec un peu d'eau & une livre de ſucre, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent, ôtez-les du feu & les remuez ſans ceſſe avec l'eſpatule; quand elles ſeront aſſez pralinées, mettez-y un peu de nompareille mêlée avec du citron confit haché, & un peu d'anis; mêlez bien le tout enſemble & promptement, jettez votre grillage ſur une feuille frottée avec un peu d'huile d'olives, étendez-le avec l'eſpatule; quand il ſera froid, coupez-le par morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos, & le mettez à l'étuve.

Lait d'Amandes.

Faites bouillir trois chopines de lait & réduire à moitié; ôtez-le du feu, & y mettez ſix onces d'amandes douces échaudées & pilées très-fin en les arroſant de tems en tems avec une demie cuillerée de lait, délayez bien les amandes avec le lait, vous y mettez auſſi un peu d'eau de fleurs d'oranges & un bon quarteron de ſucre; quand il ſera fondu, paſſez deux ou trois fois votre lait d'a-

mandes dans une ſerviette pour le ſervir dans une jatte.

Macarons.

Pilez très-fin une demie livre d'amandes douces échaudées, lavées & bien eſſuyées, arroſez-les en les pilant avec quelques goutes d'eau de fleurs d'oranges & du ſucre fin, de crainte qu'elles ne tournent en huile, enſuite vous les ôtez du mortier & les batez bien dans une terrine avec une demie livre de ſucre en poudre, ajoutez-y quatre blancs d'œufs que vous fouettez bien avec le ſucre & les amandes; dreſſez vos macarons ſur des feuilles de papier blanc de la groſſeur d'un bouton; faites les cuire dans un four doux; quand ils ſeront cuits de belle couleur vous les ſervirez dans leur naturel. Ou ſi vous jugez à propos de les glacer, vous mettrez ſur une aſſiette de terre ou de fayance, du ſucre fin paſſé au tambour, avec un jus de citron, un peu de blanc d'œuf que vous battez bien enſemble avec l'eſpatule juſqu'à ce que cette glace ſoit bien blanche; vous en couvrirez les macarons & les remettrez au four ſeulement pour faire ſécher la glace.

Macarons liquides.

Prenez une demie livre d'amandes douces que vous échaudez & pilez très-fin, en les arrosant avec un blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent pas en huile, mettez-les dans une terrine avec une demie livre de sucre en poudre, que vous battez bien avec les amandes, ensuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien ensemble; dressez vos macarons sur des feuilles de papier blanc, de la grosseur d'une noix, faites un petit trou dans le milieu pour y mettre gros comme une noisette de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême bien liée & froide, couvrez tout le dessus comme le dessous sans que votre confiture paroisse, mettez vos macarons cuire comme à l'ordinaire, & les servirez avec leur couleur naturelle, ou glacés comme les précedens.

Macarons de Bruxelles.

Echaudez & pilez très-fin une demie livre d'amandes douces, en les arrosant avec la moitié d'un blanc d'œuf, mettez-les dans une terrine avec deux onces de farine de ris, une demie livre de sucre

en poudre, batez bien le tout enſemble & vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouetés; quand ils ſeront bien mêlés avec les amandes, vous les dreſſerez en long ſur des feuilles de papier blanc, faites-les cuire dans un four doux; lorſqu'ils ſeront cuits vous les glacerez d'une glace blanche.

Maſſepains découpés.

Ayez une livre d'amandes douces échaudées, que vous jettez à meſure dans l'eau fraîche, mettez-les égouter ſur un tamis, & les eſſuyez avec une ſerviette; il faut les piler très-fin en y mettant de tems en tems un peu de ſucre fin & quelques goutes d'eau de fleurs d'oranges, retirez-les du mortier pour les mettre dans une poële ſur un très-petit feu, avec une demie livre de ſucre cuit à la grande plume, remuez les amandes & le ſucre avec une eſpatule juſqu'à ce que la pâte, en la touchant avec les doigts, ne ſe cole point après; enſuite vous la mettrez ſur une feuille de papier blanc poudré de ſucre fin, abatez-la en douceur avec un rouleau, ayez ſoin de jetter de tems en tems un peu de ſucre fin deſſus & deſſous pour empêcher qu'elle ne ſe cole après le papier; quand elle ſera

de l'épaiſſeur d'un écu, vous la découperez de la façon que vous jugerez à propos, comme en fleur de lys, en cœur, en trefle, en rond, en lozange, ou avec differentes ſortes de moules de ceux que vous aurez, dreſſez-les ſur des feuilles de papier que vous mettez ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront cuits vous les glacerez avec une glace blanche faite avec du ſucre fin, un jus de citron & un peu de blanc d'œuf.

Maſſepains à la Portugaiſe.

Pilez très-fin une demie livre d'amandes douces échaudées & bien eſſuyées, que vous arroſez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & un blanc d'œuf; faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, en l'ôtant du feu vous y mettrez les amandes pilées, que vous remuerez toujours avec une eſpatule en les remettant ſur un très-petit feu pour les faire deſſecher juſqu'à ce qu'elles ne tiennent plus après les doigts en les appuyant contre, mettez-les ſur une feuille de papier avec du ſucre en poudre deſſus & deſſous, abatez-les en douceur avec un rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu, coupez-en des petits ronds de la gran-

deur d'une paſtille, pour faire à chacun un petit bord, mettez-les cuire dans un four très-doux ſur des feuilles de cuivre; quand ils ſeront cuits & réfroidis, vous mettrez dans chacun un grain de verjus confit au liquide.

Pâte de Maſſepains.

Echaudez des amandes que vous pilez très-fin en les arroſant avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & un blanc d'œuf, mettez-les dans une poële avec trois quarterons de ſucre en poudre pour une livre d'amandes; faites-les deſſecher ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ne ſe colent plus contre les doigts & deviennent en pâte maniable, mettez-la ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin deſſous, à meſure que vous la battez avec le rouleau, vous la remuez ſouvent avec le papier, & y jettez de tems en tems du ſucre fin mêlé d'un quart de farine pour empêcher qu'elle ne s'attache au papier; vous la coupez enſuite pour en faire tout ce que vous jugez à propos.

Maſſepains à la Dauphine.

Délayez deux cuillerées de marmelade de ceriſes avec un blanc d'œuf, prenez de la pâte à maſſepains comme la précedente, que vous abbattez de

l'épaiſſeur de deux écus; coupez-en des filets de longueur de demi doigt pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond en pinçant les deux bouts pour les faire tenir enſemble; après que vous avez formé tous ces cercles, vous les trempez dans la marmelade que vous avez délayée avec le blanc d'œuf, & les roulez dans un ſucre très fin; dreſſez-les à meſure ſur des feuilles de papier blanc poſées ſur des feuilles de cuivre, enſuite vous abbatez de la pâte d'amandes de l'épaiſſeur d'une lame de couteau; coupez-en des petits ronds où vous mettez une ceriſe confite ou un peu de marmelade, que vous enveloppez de la pâte pour en former des petits ronds de la groſſeur d'une noiſette, trempez-les auſſi dans la marmelade délayée avec le blanc d'œuf, que vous roulez dans le ſucre; mettez tous ces petits ronds dans le milieu des cercles relevés en dôme ſans entrer dans le fond, faites-les cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront glacés de belle couleur, vous les retirez pour les ſervir comme vous le jugez à propos.

Maſſepains en las d'amour.

Ayez une demie livre d'amandes douces

douces échaudées que vous laiſſez tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche ; après les avoir bien égoutées & eſſuyées, vous les mettez dans un mortier pour les piler en les arroſant avec de l'eau de fleurs d'orange ; mettez-les dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume pour les faire deſſécher ſur un très petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte maniable, que vous les mettez ſur une feuille de papier blanc poudrée d'un peu de ſucre fin ; abbattez la pâte avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un écu ; coupez en de longs filets carrés d'égale longueur, pour les tourner comme un huit de chiffre, en laiſſant paſſer un bout de chaque côté, ce qui formera vos las d'amour ; enſuite vous les trempez tous dans un ſucre délayé avec du blanc d'œuf ; poudrez-les partout de ſucre fin, & les dreſſez ſur des feuilles de papier que vous mettez ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Maſſepains au Zephir.

Faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez y une livre d'amandes douces échaudées & bien pilées, que vous travaillez avec une eſpatule

ſur un très petit ſeu juſqu'à ce que la pâte ſoit deſſéchée & qu'elle quitte la poële ; après vous la mettez refroidir, & enſuite remettez-la dans le mortier pour la repiler, & y ajoutez en la pilant un peu de ſucre fin, du citron verd rapé, trois blancs d'œufs, que vous mettez un à un en pilant le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure ; dreſſez vos maſſepains ſur des feuilles de papier blanc, de tels deſſeins que vous jugerez à propos, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Maſſepains maſqués.

Echaudez une demie livre d'amandes douces que vous pilez très-fin en les arroſant avec de l'eau de fleurs d'orange, enſuite vous les mettez dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume ; remuez-les ſur un très-petit feu avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elles quittent la poële, & que la pâte ne tienne plus après les doigts, mettez-les ſur une feuille de papier blanc poudrée de ſucre fin, abbattez-la avec le rouleau pour la découper de la figure & grandeur que vous voulez, avec les moules de fer blanc que vous avez ; mettez vos maſſepains ſur une feuille de papier blanc que vous mettez ſur une table avec un couvercle de

four de Campagne & du feu deſſus, pour que les maſſepains ne cuiſent que d'un côté, enſuite vous les levez de deſſus le papier, pour mettre ſur le côté qui n'eſt pas cuit une marmelade délayée avec la moitié d'un blanc d'œuf & du ſucre en poudre; couvrez-en tout le deſſus, faites-en tenir le plus que vous pouvez; remettez-les ſur le papier ſur le côté qu'ils ſont cuits; couvrez avec le couvercle du four de Campagne, du feu deſſus pour faire cuire cette glace.

Maſſepains liquides.

Faites une pâte comme celle des maſſepains en las d'amour; quand elle ſera deſſechée, mettez-la ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin; abbattez-la de l'épaiſſeur d'un petit écu, coupez-en des ronds de la grandeur d'une piece de douze ſols, enfoncez un peu le milieu de chaque rond avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun gros comme un pois de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême cuite bien liée; frotez tous les bords de ces petits ronds avec un peu de jaune d'œuf pour en coler deux enſemble, en leur faiſant prendre la forme d'un bouton ſans que la marmelade pa-

roisse ; faites-les cuire dans un four très-doux ; lorsqu'ils seront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le dessus d'une glace blanche, remettez-les au four pour faire sécher la glace.

Tourons.

Coupez en petites tranches très-minces une demie livre d'amandes échaudées, mettez-les dans une poële sur le feu avec un peu de citron verd rapé & du sucre fin, faites-les bien dessecher en les remuant toujours avec une espatule ; quand elles seront bien desséchées, vous les ôtez du feu ; après qu'elles seront froides, vous les mettez dans trois blancs d'œufs bien fouettés avec du sucre fin suffisamment jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour rendre les amandes maniables & en former des ronds avec les mains, que vous mettez à mesure sur du papier pour les faire cuire dans un four doux. Si vous avez des avelines, vous ne mettrez qu'un quarteron d'amandes & autant d'avelines échaudées, que vous couperez de même pour les mêler ensemble, & les acheverez comme il a été dit ci-dessus.

Amandes à la Polonoise.

Echaudez un quarteron d'amandes douces & un quarteron d'avelines que vous mettez à mesure dans l'eau fraîche ; apres les avoir égoutées & bien essuyées, hachez-en la moitié très-fin, & coupez l'autre moitié en tranches, faites cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y les amandes & les avelines avec un peu de citron haché ; remuez le tout avec une espatule hors du feu ; quand elles seront bien mêlées avec le sucre, vous y ajouterez un blanc d'œuf fouetté, que vous mêlez encore ; versez vos amandes sur une feuille de papier, lorsqu'elles seront froides, vous les couperez de la façon que vous jugerez à propos.

Sirop d'Orgeat.

Prenez trois quarterons d'amandes douces, une once d'amandes ameres, un quarteron des quatre semences froides ; émondez les amandes & pilez le tout ensemble le plus fin qu'il vous sera possible ; mettez cette pâte d'amandes dans une chopine d'eau, que vous remuez bien ensemble avec une espatule ; laissez infuser une heure ou deux, ensuite vous les passez dans une serviette, & les pressez

en tordant fort la ſerviette pour en exprimer tout le ſuc des amandes ; clarifiez deux livres de ſucre que vous réduirez au caſſé ; mettez-y le lait d'amandes ; quand votre ſucre ſera décuit, vous y ajouterez une bonne cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; mettez votre ſirop dans une terrine, pour le mettre à l'étuve pendant trois ou quatre jours, vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour un candi ; vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere ; quand il ſera à perlé, vous le mettrez dans des bouteilles. Il n'eſt point ſujet à pouſſer ni à candir, fait de cette façon.

Sirop de Capilaires.

Pour faire une bouteille de pinte de ſirop de capilaires, il faut prendre deux onces de capilaires de Canada que l'on fait infuſer comme du thé, il n'en faut prendre que les feuilles; vous les mettez infuſer à l'étuve dans un pot bien bouché, pendant quatorze ou quinze heures ; prenez deux livres & demie de ſucre que vous clarifiez & faites réduire au caſſé ; mettez-y votre infuſion de capilaires paſſée au tamis; lorſque votre ſucre ſera décuit, vous mettrez votre ſirop dans une terrine pour le mettre à l'étuve

pendant trois ou quatre jours, & le finirez de la même façon que le précedent. Le bon capilaire de Canada se vend chez un Epicier droguiste, Cloître S. Jacques de la Boucherie.

Orgeat d'Amandes. Voyez page 193.

DES PISTACHES.

Observation.

CE fruit dont l'amande est de couleur verte, mêlé de rouge en dehors, & verte en dedans, est couverte de deux écorces, la premiere tendre de couleur verte, la seconde blanche, dure & cassante, il naît par grappes sur une espece de Terebinte des Indes; on nous l'envoye sec de plusieurs endroits des Indes, d'Arabie, de Perse & de Syrie.

Il faut choisir les pistaches nouvelles, pesantes, de bon goût, & d'une odeur comme aromatique. Ce fruit est bon pour les Néphretiques & les personnes attenuées; il excite l'appetit, fortifie l'estomac & la poitrine, il n'y a que l'excès qui puisse être contraire, parce qu'il échauffe beaucoup & peut causer des maux de tête, & autres incommodités.

Orgeat de Piſtaches. Voyez page 194.

Conſerve de Piſtaches.

Echaudez une once de piſtaches de la même façon que les amandes; lorſque vous les aurez égoutées, pilez-les très-fin & les paſſez au tamis, pour les mettre dans une demie livre de ſucre cuit à la petite plume, après l'avoir ôté du feu, remuez les piſtaches dans le ſucre pour les bien mêler enſemble; dreſſez vore conſerve dans un moule de papier; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Piſtaches filées.

Echaudez un demi quarteron de piſtaches, que vous coupez par petits filets, eſſuyez-les avec un linge, & les ſemez ſur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive, vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement pour qu'il ne ſe prenne pas, prenez-en avec deux fourchettes que vous filez à meſure ſur tous les filets de piſtaches, en laiſſant des vuides entre, vous retournez vos piſtaches ſur une autre feuille de cuivre auſſi frotée d'huile, pour en faire au-

tant comme au côté précedent, en prenant garde de les trop charger de ſucre en les filant.

Biſcuits de Piſtaches.

Echaudez un quarteron de piſtaches, faites-les égouter, eſſuyez-les avec une ſerviette ; mettez-les dans un mortier avec un demi quartier de citron confit, & un peu de citron verd rapé; pilez-les très-fin en les arroſant à pluſieurs fois avec un blanc d'œuf; lorſqu'elles ſont pilées, vous les mettez dans une terrine avec un peu plus d'un quarteron de ſucre fin, deux jaunes d'œufs, battez-les enſemble avec une eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés l'un avec l'autre, que vous y mettez ſix blancs d'œufs fouettés & bien montés avec plein une cuilliere à caffé de farine ; mêlez le tout enſemble, dreſſez vos biſcuits dans des moules, ou en long ſur des feuilles de papier blanc ; jettez un peu de ſucre par-deſſus, faites cuire dans un four doux.

Piſtaches à la Fleur d'Orange.

Mettez tremper deux gros de gomme adragante avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & un demi verre d'eau;

lorsqu'elle est fondue, vous la passez dans un linge en la pressant fort; vous avez un quarteron de pistaches échaudées & pilées très-fin dans un mortier; lorsqu'elles sont pilées, mettez-y votre eau gommée avec du sucre fin, pilez le tout ensemble en y ajoutant du sucre fin jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable, que vous mettez sur une table pour en prendre des petits morceaux égaux pour les rouler dans les mains & en former des especes d'amandes, que vous mettez à mesure sur des feuilles de papier blanc, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Lait de Pistaches.

Echaudez un quarteron de Pistaches, que vous pilez très-fin en les arrosant de tems en tems avec une cuillerée de lait, & quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, faites bouillir une chopine de crême avec un demi-septier de lait, environ un quarteron de sucre, laissez réduire à un tiers, ensuite vous l'ôtez du feu pour y délayer les pistaches que vous passez à plusieurs fois dans une serviette, dressez dans ce que vous devez servir.

Pistaches en Olives.

Prenez des pistaches que vous émondez, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche, retirez-les, & les essuyez pour les piler très-fin dans un mortier; mettez-les dans une poële avec la moitié pésant de sucre en poudre de ce que vous avez de pistaches; faites-les dessécher sur le feu jusqu'à ce que la pâte ne se cole plus après les doigts, ensuite vous les retirez de la poële pour les metre sur du papier avec du sucre en poudre; vous en prendrez des petits morceaux que vous roulerez dans vos mains pour leur donner la forme d'olives, mettez à chacune un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un sucre cuit au caramel, & à mesure que vous les retirez du caramel, vous les dressez sur un clayon, en mettant les petits bâtons dans la maille du clayon afin que le caramel puisse sécher en l'air, & vous les dresserez sur une assiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Diablotins aux Pistaches. Voyez p. 412.

Fromage de Pistaches. Voyez *Glaces*, page 185.

Dragées de Pistaches.

Echaudez des pistaches, que vous mettez ensuite sécher à l'étuve; si vous n'en faites qu'une livre, vous les mettrez dans une grande poële a provision avec un sucre gommé, que vous faites avec un peu de gomme arabique, fondue avez très-peu d'eau, que vous mêlez avec du sucre cuit au lissé; faites aller votre poële sur un moyen feu, en la remuant toujours pour que les pistaches prennent sucre également; lorsqu'elles commenceront à sécher, vous remettrez un peu de ce même sucre pour leur donner encore une couche ou deux de cette même façon; ensuite vous continuez toujours à les remuer, en leur donnant encore cinq ou six couches avec un autre sucre au lissé, où il n'y a point de gomme, jusqu'à ce que vous voyez qu'elles en ayent assez; à la derniere couche, vous les ôterez de la poële pour la bien essuyer; remettez-y les pistaches avec du sucre au lissé, vous les remuez fortement sur la fin, sans les faire sauter; lorsqu'elles seront bien lissées, vous les mettrez rachever de sécher à l'étuve.

Massepains de Pistaches à la Comete.

Pilez très-fin une demie livre de pistaches échaudées ; mettez-y, en les pilant, un peu de sucre fin, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; faites cuire à la grande plume un quarteron & demi de sucre ; mettez-y les pistaches pilées, pour les faire dessécher avec le sucre sur un très-petit feu, jusqu'à ce que les touchant avec les doigts, elles ne se colent point après ; mettez votre pâte sur une table, poudrez-la dessus & dessous de sucre fin ; abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un petit écu, pour la couper en étoile, où il y ait une petite queue ; mettez vos massepains sur une feuille de papier blanc ; posez dessus un couvercle de four de campagne, avec un peu de feu dessus, faites-les cuire doucement ; lorsqu'ils seront cuits d'un côté, vous les retournez sens dessus dessous, pour mettre sur le côté qui n'est pas cuit, une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, quelques goûtes de jus de citron, & du sucre fin passé au tambour ; remettez le couvercle sur les massepains pour faire cuire la glace.

Massepains de Pistaches en Joyaux.

Echaudez une demie livre de pistaches, que vous mettez dans un mortier, que vous pilez très-fin en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez-les dans une poële avec six onces de sucre en poudre ; faites-les dessécher sur un très-petit feu, jusqu'à ce qu'elles ne se colent point après les doigts, que vous les mettez sur une feuille de papier avec du sucre fin dessous, & à mesure que vous l'abattez avec le rouleau, vous y jettez un peu de sucre fin mêlé d'un quart de farine, pour que la pâte ne se cole point après le papier ; coupez-en des filets de longueur de demi doigt pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts, pour les faire tenir ensemble ; lorsque vous avez formé tous ces cercles ou joyaux, vous les trempez dans une marmelade de confiture délayée avec un peu de blanc d'œuf ; mettez-les à mesure dans du sucre fin pour les rouler dedans, & les dressez à mesure sur des feuilles de cuivre pour les mettre cuire dans un four doux.

DE LA CANELLE.

L'On trouvera dans le premier volume, page 11, l'obſervation ſur la connoiſſance & propriété de la canelle.

Maſſepains de Canelle.

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, en les arroſant avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; faire cuire une demie livre de ſucre à la grande plume; mettez-y les amandes avec un demi gros de canelle en poudre; faites deſſécher la pâte ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elle ne cole plus après les doigts, que vous la mettez ſur une feuille de papier, avec un peu de ſucre fin, mêlé d'un tiers de farine, abattez la pâte de l'épaiſſeur d'un écu pour la découper comme vous voudrez; faites-les cuire dans un four doux, & les glacez enſuite avec une glace blanche.

Paſtilles de Canelle.

Faites fondre une once de gomme adragante avec un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fonduë, vous la paſſez dans un lin-

ge ; mettez cette eau gommée dans un mortier, avec plein une cuilliere à caffé de canelle battue, paſſée au tamis fin, & une livre de ſucre paſſé au tambour, que vous ne mettez que peu à peu, en pilant la pâte à meſure qu'il en eſt beſoin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirez du mortier pour en former des Paſtilles de tels deſſeins que vous voulez, & les mettez ſécher à l'étuve.

Canelle au Candi.

Mettez tremper dans un peu d'eau pendant vingt-quatre heures, des morceaux de canelle ; retirez-les pour les couper en petits filets très-minces, & les mettez enſuite faire deux ou trois bouillons dans un ſucre cuit au petit liſſé ; mettez les égoûter ſur un clayon & ſécher à l'étuve ; lorſqu'ils ſont ſecs vous les dreſſez ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi ; faites cuire votre ſucre au ſoufflé, & le verſez deſſus ; quand il eſt à moitié froid, mettez-les juſqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu modéré ; ſi le ſucre n'étoit point aſſez candi, vous égoûterez ce qui reſte de liquide, & les laiſſerez encore une heure ou deux avant que de les ôter des moules,

pour

pour les mettre dans des boëtes garnies de papier blanc. Pour connoître si votre candi est comme il faut, avant que de le lever, vous mettez quatre petits bâtons blancs secs, aux quatre coins des moules, que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai, que vous retirez doucement ; vous verrez s'ils font le diamant dessus également, c'est une marque que votre candi est fait; pour lors vous égoûtez votre candi, en penchant le moule par le coin, que vous laissez égoûter pendant deux heures ; il faudra renverser le moule sur une feuille de papier blanc un peu fort & également.

Conserve de Canelle.

Délayez dans une assiette avec deux ou trois cuillerées de sucre clarifié, un gros de canelle en poudre, passée dans un tamis très-fin ; ensuite vous la mettez dans une demie livre de sucre cuit à la grande plume, remuez bien la canelle avec le sucre pour les bien incorporer ensemble ; versez tout de suite votre conserve dans des moules de papier ; quand elle sera prise, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Canelle en bâtons.

Mettez tremper une once de gomme adragante avec un verre d'eau; lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans une ſerviette en la preſſant fort; mettez cette eau gommée dans un mortier avec plein une cuilliere à caffé de canelle en poudre paſſée au tamis fin; mettez-y peu à peu du ſucre en poudre en pilant à meſure, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous mettez ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin, pour quelle ne ſe cole point au papier; abbattez cette pâte avec le rouleau le plus mince que vous pourrez; vous en coupez des bandes de longueur & largueur qu'il faut pour enveloper une plume d'oye, pour leur donner la forme d'un bâton de canelle; à meſure que vous en avez roulé un, vous l'ôtez pour en faire un autre, que vous mettez à meſure ſur un tamis; lorſqu'ils ſont tous faits, mettez-les ſécher à l'étuve.

DES GIROFLES.

L'ON trouvera dans le premier volume, page 10, la connoiſſance & proprieté des Cloux de Girofles.

Pastilles ou ingrediens de Girofles.

Ayez une once de gomme adragante que vous faites fondre avec un peu d'eau, & la passez au travers d'une serviette ; mettez cette eau gommée dans un mortier avec douze cloux de girofles en poudre passée dans un tamis fin, mettez-y peu à peu en pilant environ une livre de sucre fin, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; retirez cette pâte du mortier pour en former des pastilles ou des ingrediens, comme des cloux de girofles, des coquillages, des grains de bled, de caffé, de petits pois, ce que vous voudrez ; lorsqu'ils seront tous préparés, vous les mettrez sécher à l'étuve.

Pour faire des Figures & des Vases, au caffé & au caramel.

Suivant la quantité & grosseur des figures ou des vases que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de sucre, environ trois livres que vous faites clarifier & passer au tamis, ensuite vous le faites cuire au caffé, il faut qu'il soit juste à son dégré. Vous avez vos moules tout prêts, bien nets & frottés de bonne huile, qu'ils soient bien serrés ensemble

& ficelés, qu'il n'y reste point de jour que le trou par où vous devez verser votre sucre. Vous prenez le moule de la main gauche, enveloppée d'un torchon, & de la droite vous verlez le sucre dans le moule en le tournant doucement d'un côté & d'autre pour que le sucre s'étende, afin que les figures se forment & ne restent point en masse, elles doivent être creuses en dedans & transparentes; vous continuez toujours à les tourner doucement jusqu'à ce que le sucre soit pris, vous n'ouvrirez le moule que quand il sera tout à fait froid. Ceux au caramel se font de la même façon, à cette difference, qu'il faut faire cuire le sucre au caramel.

Pour faire des Figures & des Fleurs de Pastillages.

Suivant la quantité de sucre que vous voulez employer, vous faites fondre dans de l'eau tiéde sans la mettre sur le feu, de la gomme adragante, une once suffit pour employer au moins une livre de sucre; lorsque votre gomme sera fondue, vous la passez dans un torchon neuf, en le tordant fort pour que toute la gomme passe au travers, & qu'elle soit bien épaisse, mettez-y suffisamment

du ſucre royal paſſé au tambour, mêlé d'un quart d'amydon; mettez le tout enſemble dans un mortier pour le piler juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable; pour connoître ſi cette pâte eſt comme il faut, vous la tirez d'une main à l'autre; tant qu'elle file, vous y ajoutez du ſucre fin mêlé d'un quart d'amydon, juſqu'à ce qu'elle ſe caſſe net en la tirant des deux mains, enſuite vous mettez votre compoſition dans des moules frottés légerement de bonne huile; lorſqu'ils ſeront bien emplis, vous les ſerrez fort avec un ruban de fil, ou autre choſe, deux heures après vous ouvrirez les moules pour voir ſi les figures ſont priſes, vous les retirez en douceur pour les conſerver dans un endroit ſec. Les fleurs ſe font de même que les figures, il n'eſt que les moules qui en font la difference; quand elles ſont retirées des moules, il faut les peindre avec un pinceau & les couleurs dont on ſe ſert à l'Office, pour leur donner la couleur naturelle de la fleur qu'elles repréſentent.

Couleur verte.

Vous faites une couleur verte avec du bled verd dans le tems, ou des épinards

ſi vous voulez, d'autres ne ſe ſervent que de poiré; en prenant une des trois, celle que vous voudrez, il faut en ôter la côte, & ne ſe ſervir que des feuilles que vous lavez; faites les cuire deux bouillons dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, preſſez-les dans les mains pour les mettre enſuite dans un mortier, pour les piler très fin, preſſez-les pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; paſſez ce jus au tamis pour le mettre ſur le feu & réduire au moins à la moitié; lorſqu'il ſera froid, vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Couleur rouge de Cochenille.

Pour une chopine d'eau, il faut prendre deux onces de cochenille bien pulveriſée, que vous mettez dans l'eau quand elle bouillira; faites lui faire une douzaine de bouillons, enſuite vous y mettrez pour l'éclaircir une once d'alun & une once de crême de tartre bien pilés; tous les deux en même tems, & ferez encore bouillir une douzaine de bouillons; vous prendrez un petit bâton blanc avec un petit morceau de papier blanc, que vous trempez dans la cochenille, il faut en égouter quelques goutes du bâton ſur du papier blanc, elle doit ſe-

ſoutenir comme de l'encre & écrire de même ; c'eſt une marque qu'elle eſt faite. Pour la conſerver long-tems, il faut y ajouter un morceau de ſucre d'un quarteron, vous lui laiſſerez bien faire le dépôt dans la poële, & la mettrez dans une bouteille que vous aurez ſoin de bien boucher.

Couleur jaune.

Il faut prendre une pierre de gomme gutte, que vous tenez avec la main pour la frotter ſur une aſſiette dans un peu d'eau chaude juſqu'à ce que l'eau ait pris aſſez de couleur, ſuivant la quantité que vous en avez de beſoin. Si vous voulez faire du jaune dans le tems des lys, prenez-en la fleur qui ſe trouve dans le milieu, que vous mettez infuſer dans un peu d'eau, elle vous fournira une belle couleur qui eſt naturelle, l'on en peut faire ſécher à l'étuve pour s'en ſervir lorſque l'on en a beſoin.

Couleur bleue.

Elle ſe fait avec une pierre d'indigo que vous frottez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude de la même façon que la gomme gutte.

L'on fait, ſi l'on veut, des nuances de

ces differentes couleurs en les mêlant ensemble à l'imitation des Peintres.

Pastilles à l'écarlate.

Faites tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau chaude ; quand elle est fondue & bien épaisse, vous la passez au travers d'une serviette en la pressant fort pour que le tout passe au travers ; mettez cette eau dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade d'épine-vinette bien rouge ; mettez-y peu à peu à mesure que vous pilez une livre de sucre passé au tambour, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous ôtez du mortier pour en former des pastilles de tels desseins que vous jugez à propos, & les mettez sécher à l'étuve. Si vous n'avez point de marmelade d'épine-vinette, vous en pouvez faire en mettant de la cochenille préparée ; celles qui sont faites avec l'épine-vinette sont superieures en bonté à ces dernieres.

Pastilles & ingrediens de Safran.

Mettez tremper dans un peu d'eau tiéde une once de gomme adragante, & la passez dans une serviette pour la mettre dans un mortier avec une once de

de ſafran pulveriſé & paſſé au tamis fin ; mettez-y à meſure que vous pilez environ une livre de ſucre paſſé au tambour juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, vous en formerez des paſtilles & des ingrediens de telle grandeur & figure que vous voudrez.

Paſtillages de Cedra.

Prenez de la rapure de cedra, mettez-en la moitié ſécher à l'étuve pour la piler & paſſer au tamis fin ; mettez l'autre moitié dans un peu d'eau avec une once de gomme adragante juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue, que vous la paſſez dans un linge, & la mettez dans un mortier avec la rapure de cedra que vous avez paſſée au tamis, mettez-y du ſucre en poudre que vous pilez à meſure, & en mettez juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous en formez des paſtillages de tels deſſeins que vous voulez. Si votre pâte n'avoit point aſſez le gout de fruit, vous aurez ſoin d'y gouter avant que de la finir, vous y mettrez un peu d'eſſence de cedra.

Les paſtillages de bergamotte, de citron, de lime, de bigarade, d'orange de Portugal, ſe font tout de même.

Conſerve d'eau de Fleurs d'Orange.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, deſcendez-le du feu, après l'avoir remué trois ou quatre tours avec une cuilliere, vous y mettez plein une bonne cuilliere à caffé d'eau de fleurs d'orange, que vous remuez dans le ſucre; dreſſez votre conſerve toute chaude dans les moules de papier; lorſqu'elle eſt froide, coupez-la par tablettes à votre uſage.

Conſerve de Fruits confits.

Vous faites de la conſerve de fruits confits de telle confiture que vous voulez; paſſez votre confiture dans un tamis, faites-la deſſecher ſur un petit feu; ſur un demi quarteron deſſeché faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, mettez-y votre confiture pour la bien délayer avec le ſucre, dreſſez la conſerve dans les moules de papier; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve à l'écarlate.

Prenez deux ou trois cuillerées d'eau de cochenille, que vous mettez ſur une aſſiette & faites réduire ſur le feu à une

cuillerée ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez quelques goutes d'eau de fleurs d'oranges ; faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume ; ôtez-le du feu pour le laiſſer repoſer un moment, enſuite mettez-y votre couleur rouge que vous remuez dans le ſucre ; dreſſez votre conſerve dans les moules de papier, quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve au verd Pré.

Prenez une couleur verte, comme il eſt marqué ci-devant, page 453 ; il en faut mettre quatre cuillerées dans une aſſiette que vous mettrez ſur le feu, & les faites réduire à un tiers ; faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la couleur verte, que vous travaillerez avec le ſucre juſqu'à ce qu'il en ait pris la couleur ; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve de Safran.

Faites cuire à la petite plume une demie livre ou trois quarterons de ſucre, retirez-le du feu, & y mettez un peu de ſafran en poudre (il n'en faut que pour

donner la couleur au ſucre,) remuez avec une cuilliere en la frottant doucement ſur les bords de la poële ; lorſque le ſucre commence à s'épaiſſir, vous la jettez dans un moule de papier que vous avez tout prêt ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Biſcuits à la cuilliere.

Mettez dans une balance ſix œufs entiers, & de l'autre côté autant peſant de ſucre fin ; ôtez le ſucre pour le mettre dans une terrine, ôtez trois œufs de la balance, & mettez de l'autre côté de la farine, la péſanteur des trois œufs qui ſont reſtés dans la balance ; caſſez les œufs pour mettre les jaunes avec le ſucre, & les blancs à part pour les fouetter ; battez les jaunes avec le ſucre, & un peu de citron rapé, vous y mettez enſuite les blancs bien fouettés, que vous mêlez avec le ſucre ; mettez la farine dans un tamis, faites-la tomber légerement dans votre appareil de biſcuits ; mêlez le tout enſemble, dreſſez vos biſcuits en long avec une cuilliere ſur des feuilles de papier blanc ; jettez du ſucre fin par-deſſus pour qu'il ſe forme une glace, & les faites cuire dans

un four doux ; lorſqu'ils ſont cuits de belle couleur, vous les enlevez de deſſus le papier avant qu'ils ſoient froids. Si vous voulez vos biſcuits plus légers, vous ne mettrez de la farine que la péſanteur de deux œufs ; pour les œufs, vous ne mettrez que deux jaunes & huit blancs fouettés ; du ſucre, la péſanteur de ſix œufs ; vous les finirez de la même façon qu'il eſt dit ci-deſſus.

Biſcuits au Zephir.

Mettez dans une terrine quatre jaunes d'œufs frais, une livre de ſucre fin paſſé au tamis, une pincée d'écorce de citron rapée, autant de fleurs d'orange praſlinées, hachées très-fin ; battez le tout enſemble avec une eſpatule, pendant une demie heure ; vous prenez douze blancs d'œufs frais, que vous fouettez ; quand ils ſont bien montés, vous les mêlez avec le ſucre, en les remuant avec le fouet ; mettez dans un tamis une demie livre de fleurs de farine que vous aurez fait ſécher au four ; paſſez-la au travers d'un tamis dans l'apareil des biſcuits ; remuez avec le fouet à meſure qu'elle tombe ; enſuite vous dreſſerez vos biſcuits dans des moules de papier, jettez du ſucre fin

par-dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux; lorsqu'ils seront bien montés & cuits de belle couleur, ôtez-les des moules pendant qu'ils sont chauds.

Biscuits de Provence.

Mettez dans une terrine deux cuillerées de marmelade d'orange, une pincée d'écorce de citron verd rapée, une demie livre de sucre en poudre passé au tamis, quatre jaunes d'œufs frais; battez le tout ensemble avec une espatule, une demie heure; ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés; losqu'ils seront bien mêlés, vous y ajoûterez un quarteron de fleur de farine un peu séchée, que vous passez légerement au travers d'un tamis dans les biscuits; remuez avec le fouet à mesure qu'elle tombe; dressez vos biscuits dans des moules de papier, & faites cuire dans un four doux; lorsqu'ils seront retirés du four, vous glacez le dessus avec une glace de sucre fin délayé avec un peu de blanc d'œuf, du jus de citron; remettez au four seulement pour faire sécher la glace; retirez-les des moules pendant qu'ils sont encore chauds.

Biſcuits à la Reine.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine de ris paſſée au tambour, une livre de ſucre fin paſſé au tamis, l'écorce de la moitié d'un citron rapée, ſix jaunes d'œufs; battez le tout enſemble pendant une demie heure avec deux eſpatules; vous y ajouterez enſuite douze blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec votre compoſition de biſcuits; dreſſez-les dans des moules de papier; faites cuire dans un four doux; lorſqu'ils ſont cuits, couvrez tout le deſſus avec une glace faite de ſucre fin, battu avec un peu de blanc d'œuf, du jus de citron, remettez au four ſeulement pour faire ſécher la glace; ôtez-les du papier pendant qu'ils ſont chauds.

Biſcuits cannelés.

Il faut prendre ſix œufs frais; peſez du ſucre fin & de la farine, mettez-en de chacun de la peſanteur des ſix œufs; mettez les œufs dans la terrine pour fouetter les blancs & les jaunes enſemble autant de tems que vous êtes à fouetter des biſcuits à la cuilliere; enſuite vous mettez la farine avec le ſucre & un peu de citron verd rapé; battez

le tout enſemble avec une eſpatule ; dreſſez vos biſcuits de cette façon. Vous pliez une grande feuille de papier blanc dans ſa longueur, l'un ſur l'autre & de largeur d'un travers de doigt ; le fond doit avoir la figure cannelée, ces biſcuits ſe dreſſent à contre-ſens ſur la feuille de papier, l'on en peut faire trois rangées ſur la même feuille ; il faut leur donner la même cuiſſon qu'aux biſcuits à la cuilliere ; lorſque vous croyez qu'ils ſont cuits, il faut les retirer, & vous prenez la feuille de papier par les deux bouts, en écartant vos deux mains les biſcuits ſe détachent ſeuls du papier ; on les met ſur une autre feuille de papier, pour les remettre ſécher au four. Ils ſe gardent tant que l'on veut ; ils ſont très-bons pour tremper dans les vins de liqueurs.

Biſcuits de fruits mêlés.

Mettez dans un mortier deux abricots confits au ſec, un quartier d'orange douce confite au ſec, un demi quarteron de pâte d'amandes, une cuillerée de marmelade de fleurs d'orange ; pilez le tout enſemble juſqu'à ce que vous le puiſſiez paſſer au travers d'un tamis ; preſſez-le fort dans le tamis avec une eſ-

patule, pour que le tout paſſe au travers; mettez cette marmelade dans une terrine avec cinq jaunes d'œufs, un demi quarteron de ſucre en poudre; battez le tout enſemble juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ſans être trop liquide; prenez-en avec l'eſpatule d'une main, & la coupez en longueur de l'autre main avec un couteau, que vous mettez à meſure dans du ſucre fin, pour les ranger ſur du papier blanc, faites-les cuire dans un four doux.

Biſcuits de Genes.

Rapez la ſuperficie de l'écorce d'un citron entier, la ſuperficie de l'écorce d'une orange douce entiere, que vous mettez dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, deux abricots confits au ſec; pilez le tout enſemble, paſſez-le enſuite au travers d'un tamis, & le mettez dans une petite terrine pour le mêler avec trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre en poudre; le tout étant bien battu & mêlé enſemble, vous y ajoûtez ſix blancs d'œufs bien fouettés, que vous mêlez encore avec le reſte; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier; faites-les cuire dans un four doux, en-

ſuite vous les glacez avec une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, unjus de citron, & du ſucre fin paſſé au tambour.

Biſcuits à l'Infante.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine de ris paſſée au tambour, un quarteron de ſucre fin paſſé au tamis, quatre cuillerées de quatre ſortes de marmelades, une de chaque, trois jaunes d'œufs frais; battez le tout enſemble pendant un quart d'heure, & vous y ajoûterez enſuite cinq blancs d'œufs fouettés & bien montés; fouettez encore le tout enſemble, & le dreſſez dans des petits moules de papier; jettez un peu de ſucre fin par-deſſus avec le tamis pour les glacer, faites cuire dans un four doux.

Biſcuits à la Fleur d'Orange manqués.

Prenez deux pincées de fleurs d'orange pralinées, que vous hachez très-fin; mettez-les dans une terrine, avec un quarteron de ſucre fin, un demi quarteron de farine, trois jaunes d'œufs; battez le tout enſemble, & y mettez enſuite quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez avec; dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc; jettez du ſucre fin deſſus, & faites cuire dans

un four doux ; lorſqu'ils ſeront cuits, vous les ôterez du papier pour les mettre ſur un tamis ſécher à l'étuve. Ceux de citron ſe font de la même façon, à cette différence qu'à la place de fleurs d'orange, vous y mettez du citron verd rapé.

Biſcuits à la Dauphine.

Echaudez un quarteron d'amandes douces, & un quarteron d'amandes ameres ; eſſuyez-les avec une ſerviette, & les mettez enſemble dans un mortier pour les piler très-fin, en les arroſant de tems en tems avec du blanc d'œuf ; lorſqu'elles ſeront pilées, vous y mettrez deux livres de ſucre fin que vous repilerez avec les amandes, en y mettant un blanc d'œuf, juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; paſſez-la au travers d'une ſeringue faite exprès, pour en former des biſcuits de la longueur & groſſeur que vous voulez, que vous dreſſez ſur du papier blanc ; mettez vos biſcuits qui ſont ſur le papier, ſur une table avec un couvercle de four de campagne & du feu deſſus, faites-les cuire à petit feu ; lorſque le deſſus eſt cuit, vous les levez du papier pour les retourner, & mettre le côté qui eſt cuit

en deſſous; mettez ſur le côté qui n'eſt pas cuit une glace faite avec du ſucre fin paſſé au tambour, que vous battez avec un peu de blanc d'œuf & du jus de citron; vos biſcuits étant glacés, vous remettez le couvercle deſſus, avec un peu de feu pour faire prendre la glace.

Biſcotins en las d'amour.

Mettez ſur une table un demi litron de farine, faites un creux dans le milieu pour y mettre deux cuillerées de marmelade, de telle confiture que vous voudrez, avec gros comme un œuf de ſucre en poudre, trois blancs d'œufs; paîtriſſez le tout enſemble juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; ſi votre pâte étoit trop ferme, vous y ajoûterez un blanc d'œuf; vous l'abattrez enſuite avec un rouleau pour la couper en filets, aſſez longs pour les tourner en las d'amour; dreſſez-les ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux; vous les retirez quand ils ſont d'un blond doré.

Biſcotins au Citron.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, mettez-y une demie livre de farine, que

vous remuez beaucoup avec une eſpatule pour qu'il n'y reſte point de grumelots; ajoûtez-y trois blancs d'œufs, & l'écorce rapée de la moitié d'un citron; remuez encore le tout avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés; mettez cette pâte ſur une table; poudrez de farine deſſus & deſſous; prenez-en des petits morceaux pour en former des biſcotins de la groſſeur & figure que vous voulez, en forme d'amandes, de noiſettes, ou d'olives; dreſſez-les ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four d'une chaleur modérée; lorſqu'ils ſont cuits d'un blond doré, vous les retirez pour les conſerver à l'étuve; juſqu'à ce que vous ſerviez.

Biſcotins à la Choiſy.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, vous le mettez dans un mortier avec une demie livre de fleurs de farine, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, deux œufs frais, pilez le tout enſemble pour en former une pâte maniable; retirez cette pâte pour la mettre ſur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de ſucre fin, prenez-en des petits morceaux égaux de la groſſeur d'une olive,

roulez-les dans les mains avec un peu de farine mêlée d'un tiers de ſucre; applatiſſez-les un peu, & les dreſſez à meſure ſur des feuilles de cuivre pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Gimblettes à la Fleur d'Orange.

Mettez dans une poële une demie livre de ſucre avec deux cuillerées d'eau-de-vie & deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange; mettez le ſucre ſur le feu ſeulement pour le faire fondre; lorſqu'il eſt fondue, vous l'ôtez du feu & y mettez trois quarterons de fleurs de farine, deux œufs entiers blanc & jaune; paîtriſſez le tout enſemble pour en former une pâte maniable, enſuite vous la coupez en filets que vous roulez un peu ſous les mains pour en former des anneaux ou autres deſſeins faits en chiffre; mettez de l'eau ſur le feu dans un vaiſſeau un peu creux; quand elle eſt prête à bouillir, vous y mettez les gimblettes, & agitez l'eau avec l'écumoire pour exciter les gimblettes qui ſont au fond à monter ſur l'eau; à meſure qu'elles montent, vous les retirez avec l'écumoire pour les mettre égouter & cuire dans un four de moyenne chaleur; lorſqu'elles

ſeront de belle couleur, vous les retirez pour paſſer deſſus une plume trempée dans de l'eau de blanc d'œuf pour les glacer ; remettez-les un inſtant au four pour faire ſécher ; l'eau de blanc d'œuf ſe fait en fouettant un blanc d'œuf, laiſſez-le juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une eau deſſous la mouſſe.

Meringues liquides.

Fouettez ſix blancs d'œufs frais juſqu'à ce qu'ils ſoient bien montés, enſuite vous y mettez du citron verd rapé très-fin , cinq cuillerées de ſucre en poudre; remuez le ſucre avec les blancs d'œufs en donnant quelques coups de fouet ; prenez-en avec une cuilliere à bouche pour dreſſer vos meringues de la groſſeur d'un maron le plus également que vous pourrez ſur des feuilles de papier blanc à une petite diſtance de l'une à l'autre; jettez par-deſſus du ſucre fin avec un ſucrier ; couvrez-les avec un couvercle de four de Campagne point trop chaud, & un peu de feu deſſus ; faites-les cuire en douceur juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une couleur dorée , enſuite vous les enlevez de deſſus le papier, mettez-en deux l'une contre l'autre avec un grain de fruit confit dans le mi-

lieu, comme cerises, verjus, framboises, ce que vous jugerez à propos; conservez les à l'étuve jusqu'à ce que vous les serviez.

Grosses Meringues séches.

Fouettez en neige huit blancs d'œufs frais; lorsqu'ils seront bien montés, vous y mettrez du citron verd rapé, & huit cuillerées de sucre en poudre; formez-en une grosse meringue en rond ou ovale & en rocher, que vous dressez sur une feuille de papier blanc; glacez tout le dessus de sucre fin; mettez votre papier avec la meringue sur une feuille de cuivre, & la faites cuire dans un four très-doux; lorsqu'elle est d'une belle couleur bien dorée, retirez-la pour la lever de dessus le papier pour la mettre achever de sécher à l'étuve. On y met, si l'on veut, de la marmelade de fleurs d'orange, ou gelée de groseilles, & marmelade d'abricots.

Gaufres à la crême.

Suivant la quantité de gaufres que vous voulez faire, délayez autant de farine que de sucre fin avec un peu d'eau de fleurs d'orange, & de la crême bien douce, que vous délayez peu à peu pour

qu'il

qu'il n'y ait point de grumelots, il faut que cette pâte ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuilliere ; faites chauffer le gaufrier ſur un fourneau, & le frottez des deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre frais pour le graiſſer ; mettez-y enſuite une bonne cuillerée de votre pâte, & fermez le gaufrier pour le mettre ſur le feu ; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre ; lorſque vous jugerez que votre gaufre eſt cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir ſi elle eſt d'une belle couleur dorée, également cuite, vous l'enlevez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chevalet ; appuyez la main deſſus pour lui faire prendre la forme du rouleau ; laiſſez-la ſur le chevalet juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon ; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le chevalet pour la mettre ſur un tamis ; mettez à meſure celle que vous ôtez du gaufrier ſur le rouleau ; quand elles ſeront toutes faites, mettez le tamis où ſont les gaufres à l'étuve pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous ſerviez. En faiſant les gaufres, ſi elles tenoient après le gaufrier, il faudroit le frotter légere-

ment avec de la bougie ou du beurre.

Gaufres au beurre de Vanvre.

Delayez dans une terrine deux œufs frais avec un quarteron de farine, un quarteron de ſucre en poudre, deux pains de beurre de Vanvre fondu dans un peu de lait, un peu d'eau de fleurs d'orange, une pincée d'écorce de citron verd rapé très-fin ; battez le tout enſemble juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien délayée ſans être en grumelots, & qu'elle ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuilliere, enſuite vous ferez les gaufres de la même façon que la précedente.

Gaufres au vin d'Eſpagne.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine avec deux œufs frais blanc & jaune, un quarteron de ſucre fin; délayez cette pâte en y mettant peu à peu du vin d'Eſpagne juſqu'à ce que votre pâte ait la même conſiſtance que les gaufres à la crême, & vous les finirez de la même façon.

Cornets à la Fleur d'Orange.

Faites bouillir un inſtant dans un demi-ſeptier d'eau, deux pains de beurre de

Vanvre ; ôtez-le du feu, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, vous avez dans une terrine une demie livre de farine avec un quarteron de ſucre fin, un œuf entier blanc & jaune; délayez votre pâte en y mettant peu à peu l'eau où vous avez fait fondre le beurre juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant de la cuilliere ; vous ferez cuire les cornets de la même façon que les gaufres, à cette difference, qu'en les ôtant du fer, vous les roulez tout de ſuite pendant qu'ils ſont chauds. Vous pouvez faire des cornets d'un goût plus fin avec les mêmes compoſitions qu'il eſt marqué pour les gaufres.

Pour faire des Pains de Sainte Geneviéve.

Prenez ſix œufs, fouettez le blanc comme pour les biſcuits à la cuilliere, prenez les jaunes que vous délayerez avec un litron de farine, un peu de crême & une demie livre de ſucre en poudre; mettez-y les blancs d'œufs fouettés, battez le tout enſemble pour en faire une pâte bien liante, vous y pouvez mettre un peu d'eau de fleurs d'orange: voilà la façon des Pains de Saint Geneviéve, il

ne s'agit plus que d'en avoir le fer, & on les fait cuire comme les gaufres.

Pâte à l'Espagnole.

Mettez sur une table un demi litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre quatre œufs frais, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un verre de vin d'Espagne, quatre pains de beurre de Vanvre; paîtrissez le tout ensemble pour en former une pâte, que vous coupez ensuite de telle façon que vous voulez pour en former des trefles, des fleurs de lys, ou autres desseins; faites cuire à moitié dans un four; lorsqu'elles sont à la moitié de la cuisson, vous les retirez pour couvrir tous les dessus avec un sucre cuit à la grande plume; remettez au four pour achever de cuire & bien glacer.

Pâte à la Baviere.

Fouettez huit blancs d'œufs que vous mettez dans une poële avec une demie livre de sucre fin; remuez ensemble avec une espatule jusqu'à ce qu'ils soient mêlés; faites-la dessecher sur un petit feu en la remuant toujours, ensuite vous l'ôtez du feu pour y mettre quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, vous

en dreſſez des petits morceaux de la groſſeur d'une noix ſur des feuilles de papier blanc pour les mettre cuire dans un four doux, & les ôtez du papier, lorſqu'ils ſont froids.

Oeufs glacés.

Prenez huit jaunes d'œufs durs, que vous mettez dans une petite poële avec un quarteron de ſucre fin, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, un peu d'écorce de citron verd rapé ; mêlez le tout enſemble avec l'eſpatule, & le mettez ſur un petit feu pour le faire deſſécher, enſuite vous en formerez des petits ronds un peu moins gros qu'un jaune d'œuf ; faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, deſcendez-le du feu pour lui laiſſer un peu abattre ſa chaleur, & vous y mettrez vos petits œufs ; travaillez le ſucre ſur le bord de la poële, à meſure qu'ils commencent à blanchir, tournez-y les œufs un à un en les prenant avec une fourchette pour les mettre à meſure ſur des grilles pour égouter & ſécher.

Oeufs au Caramel.

Faites des petits œufs comme les précedens ; lorſque vous les aurez tous

arrondis, faites cuire du ſucre au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; tournez-y un à un les petits œufs en les prenant avec deux fourchettes, & les mettez à meſure ſur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive.

Sable de vieilles Conſerves.

Quand on a de vieilles conſerves de la couleur que l'on veut faire des ſables, on les pile pour les paſſer au travers d'un tamis, & l'on s'en ſert à la place d'un ſable neuf.

Noyaux de Pêches en ſurpriſe.

Faites tremper une once de gomme adragante pour employer une livre de ſucre, vous mettez la gomme tremper avec un peu d'eau de cochenille pour lui donner une couleur rouge; lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez au travers d'un tamis dans un mortier pour y mettre du ſucre fin en pilant toujours juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez de cette pâte dans un moule à noyaux avec une amande dans le milieu; lorſque vous avez marqué un noyau de cette façon, vous en mettez

un autre que vous mettez à meſure ſur un tamis pour les faire ſécher à l'étuve.

Dragées de Nompareille.

Il faut piler de la graine de celeri, après l'avoir fait ſécher à l'étuve ; lorſqu'elle eſt pilée, vous la paſſez dans un tamis fin ; mettez-la dans une grande poële à proviſion avec du ſucre au liſſé, en lui donnant pluſieurs couches comme aux dragées, juſqu'à ce que vous voyez qu'elle ait pris ſucre; ſur la fin, avant que de les finir, vous leur donnez la couleur que vous voulez, avec les couleurs dont on ſe ſert à l'Office, que vous trouverez pages 453 & ſuiv. Vous les ſerrerez dans un endroit ſec.

Sucre d'Orge.

Mettez de l'orge dans une caffetiere, avec de l'eau pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, & qu'il reſte peu d'eau ; paſſez cette eau dans une ſerviette, en la tordant fort pour tirer l'expreſſion de l'orge ; laiſſez repoſer pour la tirer au clair, que vous la mettrez dans un ſucre clarifié, pour les faire bouillir enſemble, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit au caramel, que vous l'ôtez promptement pour le verſer ſur des

feuilles de cuivre frottées légerement avec un peu de bonne huile d'olive; lorſque votre ſucre commence à ſe durcir, vous le coupez en long, & l'arrondiſſez pendant qu'il eſt tout chaud.

Mouſſeline jaune.

Faites tremper une once de gomme adragante, avec un peu d'eau, & la paſſez dans un linge; mettéz-la dans un mortier, avec un peu de gomme gutte, que vous tenez dans la main, pour la froter ſur une aſſiette dans un peu d'eau chaude juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner la couleur jaune à votre mouſſeline; mettez du ſucre fin avec la gomme pour le piler, juſqu'à ce que vous en ayez une pâte maniable, que vous l'ôtez du mortier pour en former des deſſeins tels que vous jugerez à propos, comme en dôme, en rocher, en clocher, &c.

Mouſſeline verte.

Dans le tems du bled verd, vous en prendrez une bonne poignée que vous ferez blanchir; retirez-le à l'eau fraîche pour le bien preſſer, mettez-le dans un mortier pour le piler; il faut en exprimer tout le jus, que vous paſſez dans un

un tamis, & le mettez sur le feu pour le faire réduire à moitié, vous vous servirez de cette eau verte pour mettre tremper une once de gomme adragante : Si vous n'êtes point dans le tems du bled verd, vous prendrez des épinards à la place; lorsque votre gomme sera fondue, passez-la au travers d'un linge en la pressant fort; vous la mettez dans un mortier pour la piler avec du sucre fin, en le mettant à mesure que vous pilez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, vous en formerez des desseins comme les précédens.

Mousseline rouge.

Faites tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau, & la passez dans un linge pour la mettre dans un mortier, avec de l'eau de cochenille préparée, vous finirez votre mousseline comme les précédentes.

Mousseline blanche.

Faites tremper une once de gomme adragante, avec le jus de deux citrons & un peu d'eau; après l'avoir passée au travers d'un linge, vous la mettez dans un mortier pour en former une pâte comme les précédentes.

Mousseline violette.

Mettez tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau, que vous paſſez dans un linge, & la mettez dans un mortier; vous prenez une pierre d'indigo, que vous tenez dans la main & la frottez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner une couleur violette à votre mouſſeline; vous la mettrez avec la gomme & du ſucre fin pour en former une pâte comme les précédentes. Si c'eſt dans le tems de la violette, vous en prendrez d'épluchée, pour en faire une infuſion avec de l'eau chaude, comme nous avons dit à l'article des clarequets de violettes, & vous mettrez votre gomme trempée dans cette infuſion,

Mousseline en Baſtion.

Vous faites une pâte de toutes les couleurs, comme elles ſont marquées ci-devant, vous en formez de chacune des rouleaux de la longueur & groſſeur que vous jugerez-à-propos; mettez-les à l'étuve pour les faire ſécher; vous en dreſſerez cinq l'un contre l'autre dans leur hauteur en forme de baſtion, en les faiſant tenir avec du caramel.

Crême piquée de Citron.

Ayez trois demi-ſeptiers de crême double, que vous mettez dans une terrine, avec une pincée de gomme adragante en poudre, & une poignée de ſucre fin, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; fouettez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre crême ſoit bien montée; vous la levez enſuite avec une écumoire pour la dreſſer dans ce que vous devez la ſervir; garniſſez tout le deſſus avec des petits filets de citron confit, coupés également, que vous arrangez en formant le deſſein que vous jugez à propos. Si la crême eſt bonne, il ne faut point de gomme.

Crême au Zephir.

Prenez une chopine de crême double; que vous mettez dans une terrine, avec quelques goûtes d'eau de fleurs d'orange, du ſucre fin, un blanc d'œuf; fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien épaiſſe, que vous la mettrez égoûter dans un petit panier d'ozier, garni d'un linge fin; lorſqu'elle ſera bien égoûtée, vous la dreſſerez dans ce que vous devez la ſervir.

Crême en Rocher.

Rapez un peu de citron verd, que vous mettez dans une chopine de crême double, avec quelques cuillerées de ſucre fin; fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien montée, & la dreſſez dans ce que vous la devez ſervir, en forme de pluſieurs petits rochers.

Crême de Sodeville.

Délayez gros comme un pois de bonne preſſure avec quelques goûtes d'eau de fleurs d'orange, & une demie cuillerée de crême; prenez une chopine de crême double que vous fouettez, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe; mettez-y tout de ſuite la preſſure que vous mêlez bien avec la crême; dreſſez dans ce que vous devez la ſervir & la mettez à l'étuve pour la faire prendre; lorſqu'elle ſera priſe, vous jetterez un peu de ſucre fin par-deſſus avant que de la ſervir.

Crême tremblante.

Faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême double, avec un peu de ſucre; lorſqu'elle ſera diminuée d'un tiers vous

y mettrez deux blancs d'œufs fouettés en neige, avec quelques goûtes d'eau de fleurs d'orange; mettez un inſtant ſur le feu, en remuant toujours avec le fouet, ſeulement pour que les blancs d'œufs cuiſent, & la dreſſez dans ce que vous devez la ſervir, mettez-la au frais juſqu'à ce que vous ſerviez.

Fromage à la Crême.

Mettez dans un vaiſſeau un demi-ſeptier de lait avec une chopine de crème, que vous faites chauffer ſeulement pour le tiédir, en l'ôtant du feu vous y mettrez gros comme un petit grain de caffé de la preſure, délayée avec très-peu de lait; paſſez-le enſuite dans un tamis, ſur un plat que vous couvrez, juſqu'à ce que votre crème ſoit priſe, en la faiſant prendre ſur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; lorſqu'elle eſt priſe vous la mettez dans un petit pot de fayance troué & fait exprès, juſqu'à ce que votre fromage ſoit bien égoûté, que vous le renverſez dans le compotier; mettez autour une bonne crème double, & du ſucre fin ſur le fromage & la crême.

Fromage de Sodeville.

Faites tiédir une chopine de crême, avec une chopine de lait; en le retirant du feu, mettez-y gros comme deux pois de preſſure, délayée avec un peu de lait; mêlez bien la preſſure dans le lait, & le paſſez tout de ſuite dans un tamis pour le mettre dans un plat, & le couvrez d'un autre juſqu'à ce qu'il ſoit caillé, en le faiſant prendre ſur un peu de cendres chaudes, ou à l'étuve; enſuite vous mettez votre caillé dans un panier d'ozier un peu ſerré, pour le laiſſer égoûter; lorſqu'il ſera égoûté, mettez votre fromage dans une terrine, & y verſez de haut une chopine de lait, en délayant à meſure le fromage avec une cuilliere, vous laiſſerez un peu repoſer le fromage; prenez celui qui vient deſſus avec une écumoire, que vous laiſſez égoûter; mettez-le dans le compotier que vous devez ſervir; faites-en plusieurs couches l'une ſur l'autre, en mettant du ſucre fin entre, & finirez avec du ſucre par-deſſus.

Fromage à la Bourguignotte.

Mettez dans une terrine une chopine de crême double, avec un peu d'écorce

de citron rappé très-fin, une bonne pincée de gomme adragante pulvérisée; fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit bien liée & épaisse, sans être montée en neige; mettez la égoûter dans un panier d'ozier, garni d'un linge fin; lorsque le fromage sera bien égoûté, & qu'il aura pris la forme du panier, vous le renverserez dans ce que vous devez servir; poudrez-le partout de sucre fin.

Fromage à la Suisse.

Faites bouillir & réduire à moitié trois demi-septiers de crême, avec trois demi-septiers de lait; ôtez-les du feu, & y mettez très-peu de sel, avec un demi quarteron de sucre; lorsqu'ils seront un peu plus que tiédes, vous y mettrez gros comme un grain de caffé de pressure délayée; mêlez-les ensemble; & passez tout de suite au tamis pour le mettre dans un plat que vous couvrez d'un autre, jusqu'à ce qu'ils soient caillés, en le faisant prendre sur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; ensuite vous le mettez dans un petit panier ou pot de fayance fait exprès pour les fromages; lorsqu'il est bien égouté, vous le ren-

verſez dans ce que vous devez le ſervir, & jettez du ſucre fin deſſus.

Fromage à la Dauphine.

Faites bouillir une chopine de bonne crême avec un demi quarteron de ſucre, en l'ôtant du feu vous y mettrez quelques goutes d'eau de fleurs d'orange ; lorſque votre crême ſera froide, vous la fouettez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée, & la dreſſez dans un panier d'oſier garni d'un linge, vous laiſſerez votre fromage juſqu'à ce qu'il ſoit bien égoutté, que vous le renverſez dans ce que vous devez le ſervir.

Fromage à la Maréchale.

Ayez une chopine de crême double que vous mettez dans une grande ſalbotiere avec un peu de citron verd rapé, tournez la crême dans la ſalbotiere en la remuant avec un fouet juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & qu'elle ait pris la forme de la ſalbotiere, vous la dreſſez dans ce que vous devez la ſervir en poudrant tout le deſſus de ſucre fin.

Fromage à la Conty.

Faites bouillir une chopine de crême avec un demi-ſeptier de lait & un peu

de ſucre ; lorſqu'il bouillira, vous l'ôtez du feu pour y mettre quatre jaunes d'œufs délayés avec une demie cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un peu de lait ; remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en remuant toujours avec une cuilliere ; quand la crême commence à s'épaiſſir, vous l'ôtez promptement du feu, crainte que les œufs ne tournent ; laiſſez-la refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus tiéde que vous y mettrez un peu de preſure délayée pour faire cailler ſa crême en la mettant ſur un peu de cendre chaude, couverte d'un plat avec de la cendre chaude deſſus, ou à l'étuve ; quand elle ſera priſe, vous la mettrez dans un petit panier à fromage garni d'un linge fin pour la faire égouter ; vous ſervirez votre fromage dans un compotier avec une bonne crême autour, & du ſucre fin.

Fromage en cannelons.

Faites bouillir une chopine de crême avec une chopine de lait, un quarteron de ſucre, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; lorſque votre crême aura bouilli un bouillon, vous l'ôtez du feu pour la laiſſer refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde, que vous y

mettrez gros comme un grain de caffé de la pressure délayée avec un peu de lait ; passez tout de suite votre crême dans un tamis pour la mettre dans un plat, & la faire prendre sur un peu de cendre chaude ou à l'étuve ; quand elle sera prise, vous la coupez en cannelons avec un couteau ; mettez à mesure tous ces morceaux sur un grand plat un peu éloignés les uns des autres ; mettez ce plat sur une cendre chaude pour que les cannelons jettent tout le petit lait qui peut rester après, & qu'ils se raffermissent, vous les dressez ensuite dans ce que vous devez servir ; mettez dessus un peu de bonne crême, & du sucre fin.

Fromage à la Portugaise.

Mettez dans un mortier un quartier de citron confit que vous pilez très-fin, ensuite vous y mettez deux ou trois cuillerées de marmelade de telle confiture que vous voudrez, que vous mêlez avec le citron ; prenez une pinte de crême avec un demi-septier de lait que vous faites bouillir & diminuer d'un tiers ; lorsque la crême sera un peu diminuée de sa chaleur, vous la délayez peu à peu avec la marmelade ; quand elle ne sera plus que tiéde, vous y mettrez

gros comme un grain de caffé de presſure délayée avec un peu de lait ; paſſez votre crême dans un tamis pour la mettre dans un plat, & la faites prendre ſur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve ; lorſqu'elle ſera caillée, vous la mettrez dans un petit pot à fromage pour la faire égouter ; dreſſez votre fromage dans un compotier, & mettez autour un peu de crême douce & du ſucre fin.

Caillé à la Fleur d'Orange.

Faites tiédir une chopine de crême avec un peu d'eau de fleurs d'orange & du ſucre, mettez-y un peu de preſſure délayée avec très-peu de crême ; mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le compotier que vous devez ſervir ; mettez-le à l'étuve pour le faire prendre ; lorſque votre crême ſera caillée, vous mettrez rafraichir ſur de la glace avant que de ſervir.

Fromage à la Bourgeoiſe.

Mettez ſur le feu une pinte de lait avec une chopine de crême, une demie cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un quarteron de ſucre, faites bouillir le tout enſemble & réduire à moitié ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez trois jaunes

d'œufs, que vous remettez un instant sur le feu sans qu'il bouille, seulement pour faire cuire les œufs, & ôtez le aussi-tôt qu'il commence à s'épaissir; lorsque votre crème sera refroidie aux trois quarts, vous y mettrez un peu de pressure de la grosseur d'un pois; mettez sur une cendre chaude pour faire cailler, & ensuite dans un panier à fromage garni d'un linge fin; quand il sera bien égouté, vous le dressez dans le compotier.

Fromage à la Saint Cloud.

Faites tiédir trois demi-septiers de bon lait, mettez-y gros comme un grain de caffé de pressure délayée avec deux cuillerées de lait; après que vous l'aurez bien mêlé, faites prendre le lait sur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; quand il sera bien caillé, mettez-le dans un moule à fromage jusqu'à ce qu'il soit bien égouté; pilez très-fin dans un mortier un quartier de citron confit, ensuite vous y ajouterez votre fromage caillé que vous pilez avec le citron, & y mettez peu à peu en les mêlant ensemble une chopine de crême, remettez le tout dans le moule à fromage garni d'un linge fin; lorsque votre fromage sera bien égouté, vous le servirez dans un compotier avec

de la crême douce & du ſucre fin par deſſus.

Beurre en filagrane.

Pour une demie livre de beurre frais battu, pilez très-fin une douzaine d'amandes douces, mettez y votre beurre pour les bien mêler enſemble, enſuite vous mettez ce beurre dans une paſſoire pour le faire tomber au travers des trous, & le dreſſiez enſuite ſur des aſſiettes, vous pouvez encore paſſer ce beurre dans une ſerviette en la tordant fort pour en faire ſortir le beurre. Si vous voulez donner du beurre dans ſon naturel, vous n'y mettrez qu'un peu de ſel fin ; l on peut encore ſervir du beurre de cette façon ſans y mettre des amandes, en lui donnant le gout de citron, bergamotte, eau de fleurs d'oranges & autres ſenteurs.

Sables de differentes couleurs.

Suivant la couleur des ſables que vous voulez faire, vous prendrez la quantité de ſucre que vous jugerez à propos ; après l'avoir fait clarifier, vous y mettez pour du rouge, de l'eau de cochenille ; pour du bleu, de la pierre d'indi-

go; pour du jaune, de la gomme gutte; pour du verd, de la couleur verte; ces couleurs sont expliquées pag. 453 & suiv. vous en mettrez suffisamment pour donner couleur au sucre, & ferez cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit à la grande plume, vous l'ôtez du feu pour le travailler avec une espatule en le remuant toujours jusqu'à ce qu'il revienne en sucre; lorsqu'il sera réfroidi, vous le passerez dans un tamis pour en former du sable; ce sable vous servira à faire des desseins de parterre.

Pain-d'Epice de Fleurs d'Oranges, ou Conserve manquée, du goût de la Cour.

Prenez du sucre de fleurs d'oranges pralinées, mettez-y de l'eau, & le faites réduire presqu'au cassé, travaillez-le avec une espatule, comme si vous vouliez faire une conserve; lorsque vous voyez qu'il s'éleve, comme pour une conserve, vous le renversez sur une feuille de cuivre frotée de bonne huile d'olive, faites-en plusieurs petits tas égaux de distance de deux pouces, mettez dessus une autre feuille de cuivre, aussi frotée d'huile, que vous appuyez pour les applatir de l'épaisseur d'un gros écu. L'on peut y

mettre la rapure d'un citron en mettant l'eau pour faire décuire le ſucre.

DU PAIN.

OBSERVATION.

CET aliment eſt pour nous d'un uſage ſi étendu & ſi néceſſaire que ſans lui les meilleures viandes nous paroîtroient inſipides, & nous cauſeroient du dégoût; il eſt peu de Nations qui ne s'en ſervent; cependant comme le bled ne vient pas géneralement partout, il eſt des Pays où les Peüples ſont obligés de ſe ſervir de matieres équivalentes qui leur tiennent lieu de cet aliment. Au rapport des Voyageurs, les Lapponois & les Iſlandois font durcir des poiſſons au froid pour s'en ſervir comme de pain; d'autres Peuples font durcir differentes chairs d'animaux, qu'ils mêlent avec des écorces d'arbres pour en faire. Les châtaignes & les dattes, & d'autres vegetaux dans divers Pays, ſont auſſi employés au même uſage. Ce n'eſt pas ici le lieu de détailler les differens moyens, que la nature & l'induſtrie ont fournis aux hommes de remplacer le défaut du pain,

dans les Contrées où il ne croît point de bled, ou dans celles où il vient a manquer par quelqu'accident : Je me borne à quelques réflexions plus utiles à un Officier. De toutes les especes de bled, celui qui fait le meilleur pain, est le froment, qui est celui dont nous faisons le plus d'usage, sa qualité est differente, suivant les endroits où il croît. En général il faut le choisir bien nourri, pesant, net, bien sec ; il y en a qui préferent celui qui est nouvellement batu, parce qu'il rend le pain plus blanc & plus délicat que celui que l'on garde depuis long-tems au grenier, mais il ne rend pas tant de farine ; on doit aussi autant que l'on peut préferer pour le moudre, le moulin à eau, au moulin à vent, principalement celui qui mout à l'aide d'un ruisseau qui coule avec rapidité. Je n'entrerai point ici dans toutes les explications des differentes sortes de pains que l'on peut faire, ce détail ne regarde point l'office d'un Maître d'Hôtel ; je crois cependant qu'il ne sera pas hors de propos de donner ici quelques instructions pour faire le pain des Maîtres, qui, souvent dans leurs Châteaux n'ont pas la commodité d'avoir du pain de Boulanger ; on s'en rapporte ordinairement alors à des femmes peu instruites,

inſtruites, qui, ſouvent par la mal-façon, font un pain peſant, & d'un goût peu agréable. On obſervera donc que ſi la farine n'a point été blutée au moulin, il faut la tamiſer pour en avoir la plus fine, il faut pétrir ſon pain dans un endroit chaud, ce qui contribue beaucoup à la bonne façon; toutes les farines ne ſe manient pas de même, l'une demande plus de levain que l'autre, celle-ci veut l'eau plus chaude ou plus froide que celle-là, & être pétrie plus ou moins forte; l'expérience que l'on en fait la premiere fois, pour peu que l'on ſoit accoutumé à pétrir, vous inſtruit de la conduite qu'il faut tenir dans la ſuite.

Le levain ſe fait d'un morceau de pâte qu'on garde de la derniere fournée, il faut être ſoigneux de le bien couvrir de farine & de le garder dans un endroit chaud, principalement en hyver. Quelques-uns font un levain avec du froment qu'ils font bouillir, & à meſure qu'il bout ils enlevent l'écume qui vient au-deſſus, la laiſſent épaiſſir & l'employent dans leur pâte, ce levain fait du pain plus léger que le précedent; la levure de bierre qui a fait naître autrefois tant de diſputes, paſſe aujourd'hui pour le meilleur de tous les levains; mais on n'a pas partout la faci-

lité d'en avoir. Il faut détremper son levain la veille que l'on veut faire le pain, en Eté avec de l'eau un peu tiéde, & en Hyver avec de l'eau un peu plus chaude, celle de riviere est la meilleure; il faut bien pétrir la pâte sans qu'il y reste aucun grumelot de farine pour la mêler avec le levain, & la tenir bien couverte dans un endroit moyennement chaud, pour qu'elle puisse fermenter; il faut observer que plus la pâte est maniée & plus elle devient ferme, vous façonnez après les pains de la grosseur que vous voulez pour les faire cuire. Il est nécessaire de faire attention au dégré de chaleur du four, parce que si elle est trop forte, le pain durcit & ne se leve pas, si elle est trop foible il reste pâteux. Vous connoissez son juste point de cuisson en le frappant fort avec le bout du doigt, s'il raisonne c'est une marque qu'il est cuit, sinon il faut encore le laisser cuire; quand vous tirez les pains du four, il faut les mettre droits sur une table sans être l'un sur l'autre. Le gros pain doit être pétri dur, celui des Maîtres plus molet; la difference, quand c'est la même farine, ne se trouve que dans le plus ou moins d'eau que l'on met en détrempant la farine. Les pains molets

ſe font de la même façon, à cette difference que vous détrempez la farine avec de l'eau, très-peu de ſel & de la levure de bierre; ſi vous le voulez plus délicat, vous y mettez du lait, quelques-uns y mettent un peu de beurre; à tous ces pains il faut la pâte plus molle & plus levée qu'aux autres. En général le pain nourrit beaucoup, & ne peut produire de mauvais effets que quand on en uſe avec excès, ou qu'il eſt trop cuit ou pas aſſez, parce qu'alors il peſe ſur l'eſtomac, & ſe digere difficilement, celui qui eſt à demi-raſſis eſt le meilleur pour la ſanté.

DU VIN.

OBSERVATION.

JE n'entrerai point ici dans le détail de ce qui concerne la façon de faire les vins, chaque Pays a ſa méthode, & la façon de les faire n'eſt point néceſſaire au Maître d'Hôtel, comme d'en connoître la qualité, les proprietés & le moyen de les conſerver. La difference des vins eſt preſque infinie, & varie ſuivant les lieux, & même ſuivant cer-

tains cantons particuliers dans les mêmes lieux. Les meilleurs que nous ayons en France ſont ceux de Bourgogne & de Champagne ; ces deux Provinces jalouſes ſur le chapitre de cette liqueur, veulent l'emporter tour à tour; l'une, par ſa couleur vermeille, & l'autre par un montant de goût qui plaît beaucoup. Comme le vin rouge eſt celui qui convient le mieux à toutes ſortes de temperamens, je crois que celui de Champagne doit céder la préference. De tous les vins de Bourgogne, ceux qui ſont les plus eſtimés, ſont les vins de Nuits, le Pomart, le Beaune, le Volnay, le Mulceaux, le Moraché, le Clos de Voujaux, le Clos de Cîteaux, le Chaſſagne, le Savigny.

En vins de Champagne, celui de Sillery, de Haï, de Pierry & d'Auvilé, le vin bourru d'Arty & celui d'Arbois. Les autres ſont ceux de Bordeaux, de Grave, du Rhin, de la Moſelle, le Saint-Peré de Languedoc. Nous avons encore les vins de liqueur, comme le Saint Laurent, le Lunelle, le Poiſant, le Muſcat de Languedoc & de Provence, les vins d'Eſpagne rouge & blanc; ceux d'Alicante, de Malvoiſie, de Canarie, de Malaga, d'Hongrie, de Tokai, de Ceriſes, &c. Un point

essentiel pour les conserver, c'est de les mettre dans une bonne cave ; on connoît sa bonté quand elle est bien fraîche, & éloignée des mauvaises odeurs ; il faut remplir tous les mois les tonneaux avec les meilleurs vins, parce qu'un tonneau plein n'est point susceptible de vent, & conserve au vin sa qualité, vous mettez ensuite le vin en bouteilles où il se bonifie encore, & se conserve plus long-tems. Il y a des vins plus prompts à boire que d'autres, il faut commencer par ceux qui sont les plus tendres, ou qui tombent en graisse, ce que vous connoissez lorsqu'ils filent en les versant ; car alors c'est une marque qu'ils sont trop remplis de parties huileuses. Pour les dégraisser, vous prenez deux onces de belle cole de poisson que vous coupez par petits morceaux, faites-la fondre dans une chopine de vin sans la mettre sur le feu ; après l'avoir bien remuée, vous la mettez dans le tonneau par le bondon, & remuez le vin avec un bâton où vous avez attaché un mouchoir blanc au bout ; retirez de tems en tems le bâton pour nettoyer ce qui tient au linge, après vous laissez reposer le vin, qui deviendra sec & se clarifiera. Pour éclaircir le vin blanc, pour un demi

muid, vous y mettrez une pinte de lait de vache frais tiré, que vous remuez de la meme façon qu'au précedent, trois jours après il ſera clarifié. De tous les ingrediens dont on ſe ſert pour racommoder les vins, ceux qui ne ſont point contraires à la ſanté, ſont les blancs d'œufs, la cole de poiſſon, le miel, le rapé, le marbre, le tartre, l'albâtre pulveriſé, la lie, le ſucre, le vin cuit, le papier. Les vins qui ſont le plus en uſage dans les repas, ſont le rouge & le paillet; ſur la fin des repas, le blanc & les vins de liqueur. Il faut les choiſir d'une belle couleur, clairs, tranſparens, d'un goût doux & piquant, point trop nouveau & d'une odeur agréable. Le vin pris avec moderation aide à la digeſtion, fortiſie l'eſtomac, échauffe l'imagination, augmente la quantité des eſprits, pouſſe par les urines, donne de la vigueur au ſang, excite la mémoire; mais quand on en uſe avec excès, non-ſeulement il produit l'yvreſſe, mais il échauffe beaucoup, corrompt les liqueurs, & peut cauſer pluſieurs maladies fâcheuſes.

DE LA BIERRE.

OBSERVATION.

LA Bierre ſe fait avec du froment ou de l'orge & le houblon, & quelques plantes ameres que l'on y mêle auſſi pour empêcher qu'elle ne s'aigriſſe. La qualité de l'eau, la cuiſſon des matieres que l'on y employe, & la ſaiſon, par rapport à la fermentation, contribuent beaucoup à ſa bonté. Nous en avons de pluſieurs ſortes, de rouge, de blanche, les unes claires & limpides, d'autres chargées, troubles & épaiſſes; les unes douces, & d'autres ameres & âcres; elles ſont encore différentes par leur âge; la nouvelle eſt d'un goût plus doux que celles qui ont été gardées. Toutes ces bierres ne ſont différentes que par rapport aux Pays où elles ont été faites, des eaux que l'on a employées, des matieres que l'on a mis dans la cuiſſon, & de la ſaiſon où l'on y a travaillé. Il faut choiſir la bierre d'un goût agréable, ſans aigreur, & piquante, de belle couleur, claire & mouſſeuſe en la verſant. Cette boiſſon eſt rafaîchiſ-

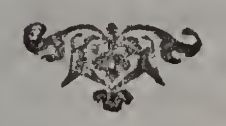
ſante, engraiſſe & nourrit beaucoup ; quand elle eſt trop nouvelle, elle produit des ardeurs d'urine, excite des vents ; priſe avec excès, elle produit l'yvreſſe.

DU CIDRE.

OBSERVATION.

NOus en avons de deux ſortes, le Cidre poiré, que l'on fait avec les poires, & le Cidre pommé que l'on fait avec des pommes ; les meilleures pour le faire, ſont celles qui ont un goût rude & acerbe, parce qu'elles font un cidre fort & piquant, qui ſe conſerve longtems ; celui que l'on fait avec des pommes ordinaires, eſt doux, & ſe paſſe très-vite. On les cueille dans l'Automne, après on les écraſe ſous la meule pour en tirer par expreſſion un ſuc, que l'on met fermenter dans le tonneau ; cette fermentation de pommes eſt aſſez ſemblable à celle du mout que l'on met dans le tonneau pour faire le vin. Le ſuc des pommes ſe rarefie de la même façon. Quand ce ſuc n'a point été dépuré, il ſe corrompt aiſément. Quelques-uns pour achever de le clarifier, & empêcher

cher qu'il ne se gâte, font diſſoudre dans du vin de la cole de poiſſon qu'ils mettent dedans; d'autres pour empêcher qu'il ne s'aigriſſe y mettent de la moutarde; mais le plus sûr eſt de le tirer au clair, pour le mettre enſuite dans des bouteilles de verre. Celui de poiré ſe fait de la même façon, avec des poires acerbes & âpres à la bouche; cette liqueur approche aſſez du vin blanc, par ſa couleur & ſon goût. Le meilleur cidre que nous ayons, ſe fait en Normandie, principalement celui d'Iſigny qui eſt le plus eſtimé. Cette boiſſon eſt rafraîchiſſante, déſaltere beaucoup, fortifie l'eſtomac & le cœur. Quelques-uns la préferent au vin pour la ſanté, quand on en uſe avec modération; lorſqu'on en uſe avec excès, l'yvreſſe n'en eſt point ſi prompte que celle du vin, mais elle eſt plus longue & les ſuites en ſont plus fâcheuſes. Il faut le choiſir d'une bonne odeur, très-clair, d'un goût doux & piquant, & d'une couleur dorée.



DES EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS.

Observation.

IL y a plusieurs ſortes d'eaux-de-vie, les meilleures ſont celles qui ſont faites avec le vin, principalement celui d'Orleans & des environs de Paris, qui fourniſſent plus d'eau-de-vie dans la diſtilation que d'autres qui ſont plus forts; celles qui ſont faites avec la bierre, l'hydromel, le poiré & le cidre, ne ſont pas ſi agréables au goût, & ont plus d'âcreté, auſſi ne ſont-elles d'uſage que dans les Pays où il n'y a point de vin. On fait avec l'eau-de-vie toutes ſortes de Ratafiats, qui ont chacun leur goût & propriété, ſuivant les ingrédiens dont ils ſont compoſés. Les meilleures liqueurs étrangeres, celles qui nous viennent des Iſles d'Angleterre, ſont le Cinnamome, l'Eſcubac, l'Eau de Barbades, l'Eau de fines Oranges; nous avons encore le Ratafiat de Grenades, le Superfin de Safran, les Eaux-de-vie d'Irlande, d'Andail, de Dantzic, &c. En général les liqueurs vineuſes, priſes avec modéra-

tion, aident à la digeſtion, rétabliſſent les forces, donnent de la vigueur au ſang, & conviennent aux vieillards, & à tous ceux qui ſont d'un tempérammment froid & flégmatique. Leur uſage fréquent & immodéré, non ſeulement cauſe l'yvreſſe, mais elles jettent dans le ſang une agitation très-forte, qui eſt ſouvent ſuivie de mauvais effets.

Vin brûlé.

Mettez pour une bouteille de vin de Bourgogne, une livre de ſucre, avec un peu de macis, un bâton de canelle, de la coriandre, trois feuilles de laurier; ayez un grand feu de charbon; mettez votre pot au milieu; lorqu'il bout bien fort, mettez-y le feu avec du papier, & le laiſſez brûler juſqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même; ôtez-le du feu. Il faut le boire chaud.

Sorbec.

Prenez une ruelle de veau, & la dégraiſſez bien, coupez-la par morceaux, pour la mettre cuire avec deux pintes d'eau que vous ferez bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à chopine; paſſez-la dans un linge; lorſque cette décoction ſera repoſée, vous la tirerez au clair

pour la mettre dans deux livres de ſucre, que vous ferez cuire à la petite plume; mettez ſur le feu pour les faire bouillir un inſtant; lorſque vous l'aurez ôté du feu, vous y mettrez une chopine de jus de citron, que vous mêlerez bien avec le reſte, & le mettrez enſuite dans des fioles de verre.

Nectar.

Prenez trois gros citrons, ôtez-en l'écorce; coupez les en tranches bien minces, & les mettez dans un pot avec quatre pommes de reinette pelées & coupées par morceaux, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un peu de canelle, une pinte de vin de Bourgogne, une livre de ſucre; faites infuſer le tout enſemble bien couvert pendant vingt-quatre heures, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe, & le mettrez dans des bouteilles.

Roſſoli.

Pour faire trois pintes de roſſoli, vous mettez dans une cruche bien bouchée, trois chopines d'eau tiède, avec une pinte d'eſprit de vin, trois livres de ſucre clarifié, & cuit à la petite plume, deux feuilles de macis, un bâton de ca-

nelle, rompu par petits morceaux, une poignée de coriandre, trois pincées d'anis, un citron coupé par petits morceaux avec ſon écorce; faites infuſer le tout enſemble, pendant trois ou quatre jours, vous le paſſerez enſuite à la chauſſe pour le mettre dans des bouteilles.

Populo.

Mettez dans une cruche une pinte de bon vin blanc avec un demi-ſeptier d'eſprit de vin, une livre de ſucre cuit à la plume, deux pommes de reinette pelées & coupées par tranches, trois cuillerées d'eau de fleurs d'orange; faites infuſer juſqu'au lendemain que vous le paſſerez à la chauſſe.

Angélique.

Prenez une pinte de blanquette ou vin de Scipion; mettez-y avec une livre de ſucre royal, ou d'autres, du plus beau que vous aurez, un peu d'anis & de coriandre concaſſés, une pomme de reinette pelée & coupée par petits morceaux, un citron pelé & coupé par ruelles, trois ou quatre zeſts de citron, un peu de poudre de cypres, deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange; laiſſez le tout infuſer ſans feu pendant vingt-quatre heures

dans un vaiſſeau bien bouché; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe pour le mettre dans des bouteilles.

Eau d'Amandes d'Abrece.

Pour ſix pintes d'eau-de-vie, vous prenez une demie livre d'amandes d'abricots, que vous pilez ſans ôter la peau; mettez-les dans la cruche avec l'eau-de-vie, un gros de canelle, une poignée de coriandre, deux livres de ſucre; faites infuſer le tout enſemble pendant cinq ou ſix jours; enſuite vous ferez bouillir une pinte d'eau, & la laiſſerez réfroidir; mettez-la avec ce qui eſt dans la cruche; paſſez votre liqueur à la chauſſe, pour la mettre dans des bouteilles.

Cinnamome.

Pour faire trois chopines de cinnamome, prenez deux onces de canelle qu'il faut concaſſer dans un mortier; mettez-la infuſer deux fois vingt-quatre heures, avec trois chopines d'eau de-vie, une pinte de vin d'Eſpagne, & une pinte de vin blanc; enſuite vous mettez le tout dans l'alambic pour le faire diſtiler, comme il ſera dit ci-après, à l'article de la Diſtilation.

Ratafiat de Noyaux.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prendrez une once de noyaux d'abricots, avec cinq amandes ameres; il faut seulement les concasser, & ne point ôter la peau; mettez-les dans une cruche, avec l'eau-de-vie, & trois quarterons de sucre clarifié; faites infuser pendant trois jours dans un endroit temperé; ensuite vous passerez votre ratafiat à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras.

Mettez dans une cruche deux pintes de vin de Bourgogne, avec une livre & demie de sucre, les zests d'un citron, six cloux de girofle, la moitié d'une muscade, un bâton de canelle, une douzaine d'amandes douces un peu concassées, six feuilles de macis; bouchez bien la cruche, & laissez infuser pendant vingt-quatre heures; ensuite vous passerez votre hypocras à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras d'une autre façon.

Faites infuser du soir au lendemain deux bouteilles de vin de Bourgogne

avec une livre de ſucre, deux bâtons de canelle de longueur du doigt, la moitié d'un citron en tranches, deux pommes de reinette auſſi coupées en tranches, deux feuilles de macis, une pincée de coriandre concaſſée, cinq ou ſix amandes douces ſeulement concaſſées; enſuite vous le paſſez à la chauſſe; cet hypocras ne peut ſe garder qu'environ quinze jours, à cauſe du citron & des pommes.

Hypocras blanc.

Prenez deux pintes de vin blanc que vous mettez dans un vaiſſeau avec trois quarterons de ſucre, un bâton de canelle, deux cloux de girofle, une pincée de coriandre, le tout concaſſé enſemble, trois ou quatre zeſts d'orange aigre, faites infuſer pendant deux heures; vous prendrez une poignée d'amandes douces que vous pilez en y mettant deux ou trois cuillerées de lait, mettez-les au fond de la chauſſe avant que de paſſer l'hypocras, paſſez-le à pluſieurs fois juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, que vous le mettrez dans les bouteilles.

Rataſiat d'Amandes d'Abricots.

Prenez ſix pintes de bonne eau-de-vie & demie livre d'amandes d'abricots, il

faut les piler avec leur peau & les mettre dans une cruche neuve avec l'eau-de-vie, deux gros de canelle, ſix cloux de girofle, demie once de coriandre, quatre livres de ſucre clarifié, bouchez bien la cruche, & mettez votre ratafiat infuſer au Soleil l'eſpace de trois ſemaines ou un mois, paſſez-le à la chauſſe, & le mettez dans des bouteilles.

Hypoteque.

Sur une pinte d'eau-de-vie il faut prendre demie livre de ſucre, une livre de fruits rouges, composée d'une demie livre de ceriſes, un quarteron de groſeilles & un quarteron de framboiſes, écraſez tous ces fruits le plus que pourrez, mettez le marc avec le jus dans l'eau-de-vie; vous aurez ſoin d'écraſer les groſeilles à part pour n'en prendre que le jus, parce que le marc aigrit; vous y mettez auſſi tous les noyaux des ceriſes avec cinquante amandes d'abricots que vous concaſſez, une demie poignée de coriandre, deux cloux de gerofle, un morceau de canelle, & un morceau de vanille; mettez le tout dans une cruche pour infuſer pendant quinze jours au Soleil, enſuite vous paſſerez votre hypoteque à la chauſſe pour le mettre dans des bouteilles.

Lorſque les fruits rouges ſont paſſés vous en pouvez faire avec du verjus mûr, vous le faites de la même façon, à cette difference qu'à la place du jus des fruits rouges, vous y mettrez du jus de verjus mûr, & cinquante amandes d'abricots.

Eſcubac d'Angleterre.

Sur trois pintes d'eſprit de vin, trois pintes d'eau-de-vie, & trois pintes d'eau, il faut une demie livre d'amandes ameres coupées, une demie livre de raiſin ſec de Provence, une demie livre de dates coupées, une demie livre de figues graſſes coupées, une demie once de canelle rompue, une demie once de coriandre, une demie once d'anis des Indes, une demie once de macis, un gros de cardemone, un gros d'aloës ſacre, quatorze cloux de girofle, trois muſcades coupées, deux citrons coupés jus & écorce, deux onces de ſafran en feuilles, un gros de cochenille, un demi-ſeptier de ſirop de pommes, un petit cédra coupé par tranches & jus, ſix gros de régliſſe verte. Toute cette compoſition bien pilée enſemble ou ſéparément, pour en former une eſpece de pâte, & y ajouter trois livres de ſucre en poudre,

mettez le tout enſemble dans une cruche, que vous laiſſerez infuſer huit jours, il faut le remuer de tems en tems avec un bâton, enſuite le paſſer à la chauſſe, & le mettre dans des bouteilles.

Eſcubac du marc.

Vous prenez le marc d'eſcubac précedent, que vous remettrez dans la cruche, en y ajoutant trois pintes d'eſprit de vin, trois pintes d'eau-de-vie, & trois pintes d'eau, une once de ſafran en feuilles bien pilé, ajoutez-y une livre & demie de ſucre en poudre, laiſſez-le infuſer un mois, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, que vous le mettrez dans des bouteilles.

Eau divine.

Prenez trois chopines d'eau, faites-y fondre à froid cinq quarterons de ſucre, mettez-y un demi-ſeptier d'eau de fleurs d'oranges, qu'il faut filtrer après que votre ſucre ſera bien fondu; enſuite vous y ajouterez une pinte de bon eſprit de vin le meilleur que l'on peut avoir; vous la mettrez après dans des bouteilles, vous en pourrez boire quinze jours après; mais plus elle eſt vieille, meilleure elle eſt.

Ratafiat de Citrons.

Pour faire trois pintes de ratafiat de citrons, prenez deux pintes & chopine d'eau-de-vie, mettez-y infuſer pendant quinze jours les zeſts d'une douzaine de citrons, il n'en faut prendre que le jaune & ne point anticiper ſur le blanc; enſuite vous ferez clarifier deux livres de ſucre que vous mettrez dans l'eau-de-vie, & le laiſſerez encore infuſer huit jours avec les citrons, & paſſerez votre ratafiat à la chauſſe pour le mettre dans des bouteilles bien bouchées; ce ratafiat eſt meilleur quand il eſt gardé un an ou deux que dans le commencement. Celui de Bigarades ſe fait de même.

Cornichons façon d'Hollande.

Il faut prendre des cornichons les plus verds que vous pourrez trouver, les bien ranger dans un pot de terre, & mettre au fond du pot une poignée de thim bien ficelé, & parmi vos cornichons mettez-y du poivre d'Eſpagne que vous trouverez chez les Arboriſtes, il n'en faut prendre que le plus verd; mettez auſſi deſſus les cornichons un gros paquet d'eſtragon bien

ficelé ; il faut avoir du vinaigre le moins couvert que vous pourrez trouver, faites-le bouillir dans un chaudron avec le sel que vous y devez mettre, & le jettez tout bouillant dans votre pot, vous couvrez aussi-tôt le pot avec du linge pour empêcher que la fumée ne s'évapore, vous aurez soin de faire bouillir ce vinaigre une fois par jour, pendant cinq ou six jours, & le remettrez en l'ôtant du feu dans le pot que vous couvrirez promptement. Si vous avez la commodité de les faire cueillir dans un tems qui ne soit point humide, ils seront d'un plus beau verd. Si vous les trouvez trop forts de vinaigre, vous pouvez mettre une pinte d'eau sur trois pintes de vinaigre.

Cornichons de bled de Turquie.

Il faut prendre du bled de Turquie pendant qu'il est verd, & encore en moële ; faites-le cuire à moitié dans de l'eau ; après l'avoir rafraichi dans une autre eau, vous le mettrez égouter & confire de la même façon que les cornichons précedens, ils vous serviront aux mêmes usages.

DE LA DISTILATION.

NOus avons plusieurs façons de distiler, comme au bain-marie, au sable, à la cendre, & à la lampe, avec des alambics de verre. Ces différentes façons sont mises en usage pour toutes les distilations qui se font avec de l'eau-de-vie, il n'en est pas de même pour celles qui se font à l'eau, parce qu'elles demandent un plus grand feu, & ne se peuvent point faire autrement, qu'en mettant votre alambic sur un fourneau, vous lui donniez la chaleur qu'il faut pour faire bouillir également la composition qui est dans l'alambic. Lorsque vous voulez distiler, vous mettez votre composition dans un alambic; il ne faut l'emplir qu'aux deux tiers; c'est-à-dire, que si votre alambic tient six pintes, vous n'en mettrez que quatre; parce que si vous en mettiez davantage, le tout sortiroit au premier feu; ensuite vous couvrez l'alambic de son chapiteau; bouchez-en tout le tour avec une pâte faite avec de l'eau & de la farine; colez sur cette pâte plusieurs morceaux de papier.

Pour distiler au bain-marie ; si votre alambic n'a point de cuvette à bain-marie, vous le mettez dans un chaudron plein d'eau, que vous placez sur un fourneau, & le faites aller à grand feu, jusqu'à ce que ce qui est dans l'alambic commence à bouillir; alors vous diminuerez la chaleur du bain-marie, afin qu'il bouille doucement ; vous aurez soin d'avoir de l'eau bouillante pour augmenter celle du bain-marie à mesure qu'elle diminue. Lorsque la liqueur qui est dans l'alambic commence à bouillir, vous en laissez tomber le flegme, qui est d'environ plein une cuilliere à bouche, avant que d'y mettre la bouteille qui doit recevoir la liqueur; bouchez ce qui reste de vuide au goulot de la bouteille ou récipient, avec du papier que vous colez autour, pour empêcher la liqueur de perdre son esprit ; vous aurez soin aussi-tôt que la composition qui est dans l'alambic commence à bouillir, de mettre de tems en tems de l'eau fraîche dans le réfrigerant ou cuvette qui environne le chapiteau, pour que votre esprit ne sente point le feu ; vous connoîtrez que votre liqueur sera distilée, lorsqu'elle commencera à blanchir en tombant dans le récipient ou bouteille, il faut l'ôter

promptement ; c'eſt une attention qu'il faut avoir pour que le marc de votre diſtilation n'altere point la bonté de votre liqueur.

En général, ſur toutes ſortes de diſtilations, vous ne pouvez en tirer de bon qu'environ la moitié ; c'eſt-à-dire, que ſur quatre pintes, vous n'en retirez au plus que deux.

La façon de diſtiler à la cendre & au ſable, eſt fort peu miſe en uſage ; elle n'eſt point ſi bonne que celle au bain-marie; elle ſe fait de même, à cette différence qu'à la place d'eau que vous mettez dans un chaudron, vous mettez votre alambic dans un chaudron de fonte, & l'entourez de cendre ou de ſable ; faites deſſous un feu moderé ; parce que le ſable ou la cendre étant une fois échauffée, il faut moins de feu pour le bain - marie.

Les Dames qui veulent s'amuſer à la diſtilation, la peuvent faire dans leur chambre, ſans aucun embarras, par le moyen des alambics de verre, qui ſe font chauffer avec la lumiere d'une lampe faite exprès ; il y en a depuis un demi-ſeptier juſqu'à ſix pintes; vous mettez votre compoſition dans l'alambic de verre, & le couvrez de ſon chapiteau ;
bouchez-

bouchez-en tout le tour, comme au précedent ; enſuite vous mettez l'alambic ſur la lampe, que vous laiſſez brûler juſqu'à ce que votre diſtilation ſoit faite.

Comme il y a peu d'alambics de verre qui ſoient faits avec une cuvette qui environne le chapiteau, ce qui fait que l'on ne peut point y mettre de l'eau fraîche ; pour ſuppléer à ce défaut, vous y mettez à meſure qu'il en eſt beſoin un linge mouillé avec de l'eau fraîche.

DE LA LAVANDE.

OBSERVATION.

LA Lavande fleurit ordinairement en Juin & Juillet. Cette plante croît d'elle-même dans des collines pierreuſes & ſéches, expoſées au Soleil, particulierement dans le Languedoc ; on en ſeme auſſi preſque dans tous les jardins ; ſon odeur quoique forte eſt très-agréable, & donne une bonne odeur dans les habits & au linge ; l'eau diſtilée des fleurs eſt odoriférante, & ſert contre l'épilepſie, l'apopléxie, la léthargie, en l'appliquant aux temples & au front ; elle eſt encore employée à pluſieurs au-

tres uſages qui ſont aſſez connus. Pour faire l'eau de lavande, vous en prenez une livre de la fleur égrainée, que vous mettez dans une cruche, avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & la mettez au Soleil pendant un mois ou ſix ſemaines ; après vous la paſſerez au clair, pour la mettre dans des bouteilles. Si vous voulez qu'elle ſoit d'un clair fin & plus forte, vous la ferez diſtiler, comme il ſera expliqué ci-après.

Eau-de-Vie de Lavande diſtillée.

Empliſſez une cruche de fleurs de Lavande, enſuite vous y mettez autant d'eau-de-vie avec les fleurs qu'il en peut tenir dans la cruche, bouchez-la bien pour les laiſſer infuſer environ quinze jours ; lorſque les fleurs & l'eau-de-vie ſeront bien infuſées enſemble, vous mettrez le tout dans un alambic pour faire diſtiler au bain-marie, comme il a été dit dans l'article ci-devant.

Eſſence de Lavande.

Pour faire l'eſſence de Lavande, vous mettez dans une cruche bien bouchée autant de fleurs de lavande qu'il en peut tenir avec de l'eau, laiſſez-les infuſer trois

ou quatre jours, enſuite vous mettez le tout dans un alambic pour le faire diſtiler ſur un moyen feu ; ſur les premieres bouteilles que vous tirerez, il ſe forme une huile ſur l'eau que vous enlevez avec une petite éponge bien propre ; preſſez enſuite votre éponge dans un vaſe de verre, vous continuez de cette façon juſqu'à ce que vous voyez qu'il n'y ait plus d'eſſence ; vous pouvez encore retirer cette eſſence en mettant le pouce ſur le goulot de la bouteille, & la renverſer ſens deſſus deſſous, l'huile ou l'eſſence remonte ſur l'eau ; vous lâchez doucement le pouce pour en laiſſer ſortir l'eau, & l'eſſence reſtera ſeule dans la bouteille, vous la mettrez enſuite dans des petites bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher. Pour s'en ſervir, toutes ſortes d'eſſences ſe doivent mêler avec de l'eſprit de vin, & du meilleur, autrement elle reſteroit en huile ; l'eau que vous en avez tirée par la diſtilation, vous la mettez dans des bouteilles, ayez ſoin de les bien boucher, elle ſe conſerve deux ou trois ans ; il en eſt même qui la préferent pour ſe laver à celle qui eſt tirée à l'eau-de-vie, parce qu'elle eſt plus douce ſur la peau.

Essence de toutes sortes de Fleurs & Herbes aromatiques.

Prenez la fleur ou herbe aromatique dont vous voudrez tirer des essences, vous la mettez dans une cruche avec de l'eau pour la laisser infuser trois ou quatre jours, ensuite vous la mettez dans un alambic, comme il a été dit pour l'essence de lavande, vous observerez la même chose, elles se font toutes de la même façon.

Differentes Fleurs distillées à l'eau-de-vie.

Pour distiler toutes sortes de fleurs avec l'eau-de-vie, il faut observer ce qui a été dit pour l'eau-de-vie de Lavande distilée, elles se font toutes de la même façon.

Esprit de vin simple & double.

Suivant la grandeur de votre alambic, vous y mettrez de l'eau-de-vie, si elle tient six pintes, il n'en faut mettre que quatre, faites-la distiler au bain-marie comme il a été dit à l'article de la Distilation ; si votre eau-de-vie est bonne, les quatre pintes vous doivent rendre près de deux pintes d'esprit de vin ordinaire. Mais si vous le voulez plus fort,

ce que l'on appelle eſprit de vin double, vous le remettez une ſeconde fois dans l'alambic pour le faire encore diſtiler ; de deux pintes que vous aviez, il ſe réduira à une pinte ou cinq demi-ſeptiers.

F I N.



De l'Imprimerie de PAULUS-DU-MESNIL.



TABLE DES MATIERES

POUR LE TRAVAIL.

DE L'ETE'. 89

DES OUVRAGES

DE TOUTES LES SAISONS.

Paſtilles

Fin de la Table.



